

ARANCE IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance rosse e sode,
- 2 uova,
- 60 g di farina,
- 4 cucchiaini di zucchero,
- 2 dl di latte magro,
- scorza di mezzo limone grattugiata.

Sbattete i tuorli d'uovo in una terrina con lo zucchero e la farina, diluite con il latte, unite la scorza di limone, versate in un pentolino e portate ad ebollizione senza mai smettere di girare.
Levate dal fuoco, lasciate intiepidire e incorporate i bianchi d'uovo montati a neve.
Affettate le arance dopo averle sbucciate e servitele con la crema tiepida.