

763. GELATO DI ARANCI

Aranci grossi, n. 4.
Limoni di giardino, n. 1.
Acqua, decilitri 6.
Zucchero, grammi 300.

Strizzate gli aranci e il limone e passatene il sugo. Fate bollire lo zucchero nell'acqua per 10 minuti, versatelo nel sugo, passate il composto dallo staccio un'altra volta e ponetelo nella sorbettiera. Servitelo in bicchierini a calice colla colmatura, o tutto in un pezzo.

Questa dose basterà per otto persone.