SORBETTO ALL'ARANCIA



Ingrédients Menù

1 confezione Sorbetto gusto limone - LL1

Ingrédients

2,5 l. Acqua

1 Arancia

100 g. Succo d'arancia

50 g. Cointreau

q.b. Menta fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Preparare il sorbetto al limone seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Nel frattempo, avendo cura di conservarne la buccia, pelare a vivo l'arancia e tagliarla a cubetti. Mondare e sciacquare delicatamente le foglioline di menta. A questo punto trasferire il sorbetto in una caraffa; aggiungere il succo d'arancia e il cointreau poi, con l'aiuto di una frusta, amalgamare gli ingredienti. Distribuire il sorbetto nelle coppe e decorare con i cubetti di arancia e le teste tagliate a julienne. Completare con qualche fogliolina di menta e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)