



SEMIFREDDO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 arance non trattate, 300 g. di zucchero, biscotti, un quarto di panna, 2 cucchiaini di amido di mais, 4 fogli di colla di pesce di 5 g., 4 cucchiaini di liquore all'arancia, 6 uova.

Preparazione:

- Lavorate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema leggera e spumosa. Incorporatevi la scorza grattugiata di 4 arance, il loro succo filtrato e l'amido di mais. Trasferite il composto in una piccola casseruola e cuocete la crema a bagnomaria, mescolando continuamente, fino a quando si sarà addensata. Nel frattempo fate ammorbidire la colla di pesce in una ciotola con acqua fredda. Dopodiché levate dal fuoco la crema e unitevi la colla di pesce strizzata. Mescolate con cura fino a quando si sarà sciolta e amalgamata con la crema. Quindi lasciate raffreddare.
- Montate la panna e, separatamente, anche gli albumi a neve ferma; quindi incorporate delicatamente i due ingredienti alla crema. Unite quattro cucchiaini di liquore e suddividete la preparazione in coppette individuali.
- Mettete in frigo per almeno tre ore, in modo che la crema possa ben rassodarsi. Decorate le coppette con fettine di arancia e servite con biscotto tipo lingue di gatto.