

Semifreddo arancia e miele



Ingredienti

- 300 g succo di arancia fresco
- 2 arance (scorze)
- 20 g fecola di patate
- 25 g miele di fiori d'arancio
- 100 g zucchero semolato
- 50 g albumi
- 4 g colla di pesce

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 30"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 113.83 Kcal**

Preparazione

- Scaldare il succo d'arancia con la scorzetta di 1 arancia e il miele, poi filtrare.



- In una ciotola a parte stemperare in 3 cucchiaini di succo l'amido, poi diluire con il succo residuo.
- Porre la casseruola sul fuoco a fiamma moderata e, senza smettere di mescolare, addensare la crema.
- Fuori dal calore aggiungere la colla di pesce già ammorbidita in acqua fredda. Lasciare raffreddare.



- Versare gli albumi in una ciotola e iniziare a montarli con le fruste elettriche aggiungendo in tre riprese lo zucchero semolato.



- Quando la meringa sarà soda e lucida, aggiungerla a cucchiainate alla crema di arance fredda.
- Versare la preparazione in uno stampo rettangolare di 16×10 cm protetto con pellicola per alimenti e far solidificare in freezer per 3 ore.



- Prima di servire trasferire in frigorifero il semifreddo per 20 min, poi sformarlo sul piatto da portata e decorare la superficie con le scorzette di arancia rimaste.

