



Arance allo sherry gratinate

[Del 28/04/2005 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: 4 persone: 600 grammi di arance, 150 grammi di panna, pistacchi, 100 grammi di zucchero, 2 cl di sherry, zucchero vanigliato.

Bisogna preparare le arance senza buccia e semi, tagliarle a fettine sottili. Metterle in una pirofila e cospargerle con 50 grammi di zucchero. Spruzzare tutto con lo sherry. Lo sherry è un delizioso vino da dessert spagnolo, ne esistono diverse varietà. Qui l'ideale sarebbe uno sherry leggermente dolce e non troppo alcolico. Dopo lo sherry, cospargere con qualche pistacchio. Montare a neve la panna con il restante 50 grammi di zucchero. Mettere dunque la panna montata sulle arance. Basta quindi fare una terrina con gli ingredienti e per finire spolverare con una bustina di zucchero vanigliato. Passare in forno ben caldo a gratinare per qualche minuto sino a quando assumerà un bel colore dorato.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]