



ARANCE IN GELATINA CON SALSA AL MOSCATO

Ingredienti

20 arance tarocco
50 gr gelatina in fogli
250 gr zucchero
50 gr Grand Marnier

Per la salsa al moscato

4 tuorli d'uovo
250 ml moscato
150 gr zucchero

Procedimento

Pelare a vivo le arance con un coltellino ben affilato, dividerle in spicchi eliminando la pellicina interna e recuperare in un recipiente il succo che man mano cola.

Mettere ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda. Scaldare una parte di succo d'arancia con lo zucchero, aggiungere la colla di pesce ben strizzata e quindi unirvi il restante succo d'arancia.

Far raffreddare a bagnomaria nel ghiaccio, evitando però che la gelatina si

solidifichi, unire gli spicchi d'arancia, mescolare bene in modo che gli spicchi siano ben avviluppati di gelatina e insaporire con il Grand Marnier.

Versare gli spicchi intrisi di gelatina negli stampini riempiendoli bene e livellandoli. Far rassodare in frigorifero per 3 ore.

In una casseruola svasata mettere i tuorli, aggiungere lo zucchero e il moscato e sbattere bene con una frusta.

Al momento di servire montare il composto sul fuoco vivo, energicamente, fino ad ottenere uno zabaione ben cremoso.

Versare un po' di salsa al moscato nei piatti e adagiarvi sopra gli aspic tolti dagli stampini.