

SORBETTO DI SCARTI D'ARANCIA

lo scarto della spremuta di 2 arance piccole e un paio di clementine
1 banana congelata a fettine
1 cucchiaino di miele di castagno
1 cucchiaino di grappa aromatizzata all'arancia
qualche goccia di olio essenziale puro di arancia dolce
1 pizzico di sale

una spolverata di polvere d'arancia
succo concentrato di mela

tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici

Ho tritato tutto insieme, le banane congelate e lo scarto di agrumi fresco, della spremuta appena fatta. Per agevolare è meglio aspettare un paio di minuti che si scongelino leggermente le fettine di banana oppure tritare a intermittenza.

Tutto qui, si mette nei bicchieri, si cosparge con la polvere d'arancia e si versa un cucchiaino di succo concentrato di mela per ogni bicchiere, si mangia subito.

Non si può congelare essendo stata decongelata la banana.

Si può congelare anche lo scarto di agrumi ma prima di frullare è meglio scongelarlo quasi del tutto, mentre la banana deve rimanere quasi congelata.

