

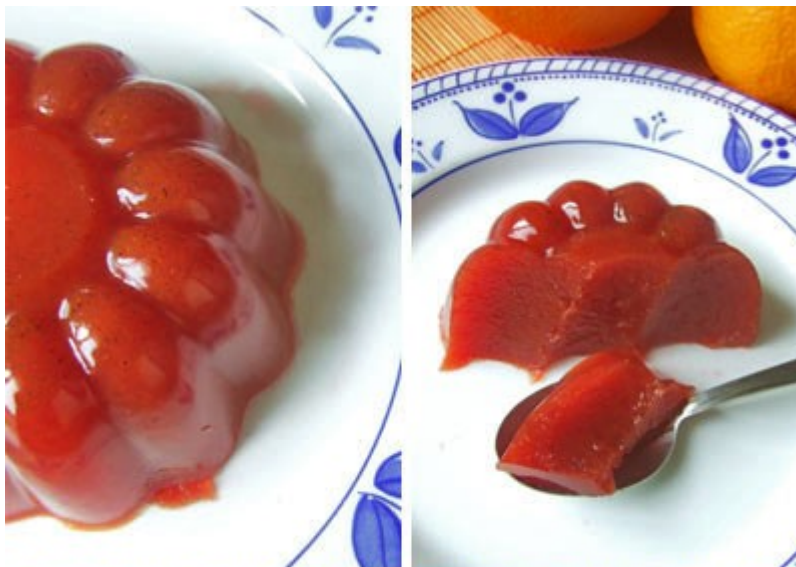
Gelatina d'arancia speziata

250 ml di succo d'arancia
la buccia delle stesse arance a filini
1 cucchiaino da caffè di spezie*
1 cucchiaino da caffè di agar agar
1 cucchiaio da minestra di zucchero di canna

Fare bollire tutto 10 minuti e mettere negli stampini.

* Ho usato un mix di spezie preso qui <http://cuochedellaltromondo.blogspot.com/2008/03/mix-di-spezie-marocchine.html> e composto da:

1 cucchiaino di cumino, 1 di coriandolo in semi, mezzo di pepe nero, 1 di polvere d'arancia, mezzo di paprika dolce, mezzo di cardamomo, 1 di curcuma, 1 di cannella, mezzo di sale. I primi tre prima di essere tritati fanno tostati.



SUCCO D'ARANCIA, SPEZIE, ZUCCHERO DI CANNA, AGAR AGAR