

# Arance ai mirtilli

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 arance  
300 g mirtilli  
4 cucchiari zucchero  
1 bicchierino liquore dolce  
1/2 bicchiere vino bianco  
25 cl panna

## Preparazione

Lavare le arance, tagliare ad ognuna un cappuccio, levare la polpa e passarla al setaccio. Mettere il succo in una terrina, unire i mirtilli lavati con il vino e passati al setaccio, lo zucchero, il liquore e versare il composto nelle arance. Montare la panna, distribuirla sui mirtilli, mettere in frigorifero per 1 ora e servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>