

# Arance gelate

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 arance  
200 g mandorle dolci spellate  
3 mandorle amare  
25 g colla di pesce  
100 g zucchero  
Alcuni cucchiai succo d'arancia

## Preparazione

Tagliate alle arance la calotta superiore, svuotatele e raccogliete il succo. Pestate le mandorle bagnandole ogni tanto con un po' d'acqua e quando sono ridotte in poltiglia, aggiungete un bicchiere d'acqua. Filtrate il composto raccogliendo il liquido in una ciotola. Sciogliete la colla di pesce in poca acqua calda, unitela al sugo di mandorle con lo zucchero e alcuni cucchiari di succo d'arancia. Riempite con il composto le arance, copritele con la loro calottina e tenete per due-tre ore in frigorifero.

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

<http://www.ricetteitalia.org>