

ARANCIA SPEZIATA AL MELOGRANO CON GELATO DI LENTICCHIE GIALLE

Ingredienti: per 4 persone

Per la arancia speziata:

- 4 n arance senza buccia
- 1 l acqua
- 200 g zucchero
- 3 n anice stellato
- 1/2 stecca cannella
- 10 grani pepe nero
- 8 grani ginepro
- 8 n cardamomo
- 3 n chiodi di garofano
- 200 g sciroppo di Granatina

Gelato di lenticchie gialle:

- 2 l latte
- 500 g lenticchie gialle

- 1 l latte
- 100 g glucosio
- 5 g stabilizzante
- 10 n albume
- 200 g zucchero
- 200 g panna
- 1 pizzico sale

Preparazione:

Per la arancia speziata:

- fare bollire acqua zucchero e spezie e aggiungere sciroppo di Granatina
- coprire le arance con lo sciroppo e farli marinare per 24 ore
- sfilettare le arance

Gelato di lenticchie gialle:

- bollire le lenticchie nel latte e passare il tutto
- fare una crema inglese con tutti ingredienti e aggiungere il purea di lenticchie