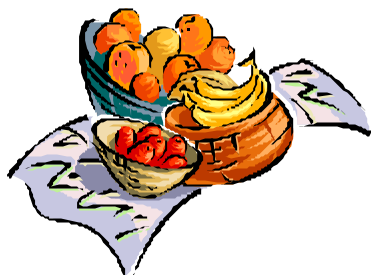


MATTONELLA ALL'ARANCIA

- Ingredienti per 4 persone:



250 grammi di latte, 200 grammi di panna, mezzo bicchiere di liquore all'arancia, 125 grammi di zucchero, 3 fogli di colla di pesce, 3 tuorli, 4 arance, 12 savoiardi, burro.

- Preparazione:

mettete la colla di pesce a bagno in acqua fredda. Montate i tuorli con lo zucchero e la scorza grattugiata di un'arancia: unite il latte, poco alla volta e fate addensare la crema su fuoco bassissimo, continuando a mescolare. Togliete la crema dal fuoco, stemperatevi dentro la colla di pesce, ben strizzata, quindi unitevi 3 cucchiari di succo d'arancia filtrato e 3 cucchiari di liquore. Non appena la crema sarà fredda, incorporatevi la panna montata. Tagliate i savoiardi a grossi pezzi e spruzzateli con 3 cucchiari di succo d'arancia mescolato al restante liquore. Foderate con carta di alluminio un piccolo stampo da plum-cake: imburratelo e sul fondo disponetevi la terza parte dei savoiardi. Ricoprite con un terzo della crema poi disponetevi sopra un altro terzo dei savoiardi, mettendoli però nella parte centrale, a 2 cm. di distanza dal bordo. Ripetete le operazioni fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con la crema. Battete lo stampo sul piano di lavoro per eliminare le bolle d'aria e mettetelo in freezer per 2 ore, poi trasferitelo in frigorifero per un'ora. Sformatelo su un piatto da portata tenuto al freddo e decorate tutta la superficie con fettine delle restanti arance pelate al vivo, mettendole leggermente sovrapposte. Portatelo subito in tavola.