



Coppette di mascarpone all'arancia

Ricetta per 4 persone

250 g	Mascarpone
250 g	Yogurt al naturale
70 g	Zucchero
50 g	Cioccolato amaro
n° 2	Arance

Preparazione

1. Lavare bene ed asciugare le arance.
2. Togliere la sola scorza aiutandovi con un pelapatate; tagliarla a striscioline e sbollentare in acqua bollente per 2 minuti circa.
3. Spremere una delle arance.
4. Sbucciare bene l'altra, dividerla in spicchi e tagliarla a pezzetti.
5. In una terrina mescolare insieme mascarpone, yogurt, succo d'arancia, metà dello zucchero ed aggiungere gli spicchi d'arancia, puliti e tagliati a pezzetti.
6. Dividere il composto in 4 coppette e mettete in frigorifero.
7. In un pentolino versare il resto dello zucchero, le scorzette sbollentate e 2 cucchiaini di acqua; quando le scorze saranno caramellate versare il tutto sulle coppette prima di servire e spolverarci sopra il cioccolato amaro tritato.