

## VENTAGLI MILLEFOGLIE all'amarena

Pochi ingredienti, ma di gran qualità. Tre minuti (o poco più) per la preparazione, 1 ora per il raffreddamento ed avrete dolce davvero stupefacente.

I protagonisti sono i **Ventagli Millefoglie** che avvolgeranno tanta panna montata, scorza d'arancia grattugiata e amarene sotto spirito (si possono utilizzare anche le amarene sciroppate, da scolare e aggiungere del liquore - rum).



### **Ingredienti:**

200 ml di panna  
50 g di amarene sotto spirito  
1 arancia  
120 g di cialde per gelati

### **Procedimento:**

Montare la panna ben fredda, scolare le amarene e tagliarle a metà.

Grattugiare la scorza d'arancia e unire 2 cucchiaini alla panna montata, amalgamando delicatamente le amarene.

Mettere 2 cucchiainate di composto su un Ventaglio, coprire con l'altro e disporre su una teglia o un vassoio della dimensione giusta per il vostro freezer. Una volta completata la preparazione mettere in freezer per almeno mezz'ora prima di servire.

Un grazie a: **Francesca D'Orazio Buonerba**

(Foto di **Lele Buonerba**)