

Gelatina di Agrumi, ricetta fresca di fine pasto

Autore: Redazione

Data: 09 Agosto 2020



Scopriamo insieme la **ricetta** della **gelatina di agrumi**, un dolce fresco, perfetto per terminare [un pasto](#). Realizzarla è davvero facile: potete usare gli [agrumi](#) che preferite o anche mischiarne di diversi. Partendo dalla ricetta che vi diamo, divertitevi a [sperimentare](#)!

Ricetta gelatina di agrumi

Ingredienti

- 5 dl di succo filtrato di 4 arance o 6 limoni o 10 mandarini non trattati
- 250 g di zucchero semolato;
- 12 g di gelatina in fogli (colla di pesce);

Procedimento

1. Lavate e spremete gli agrumi.

2. Filtrate il succo e riponetelo all'interno di una ciotola.
3. Nel frattempo riponete i fogli di gelatina in acqua fredda per una decina di minuti.
4. Mettete il succo filtrato su fuoco moderato e aggiungete dello zucchero.
5. Non fate mai bollire!
6. Ora prendete i fogli di gelatina, strizzateli ed uniteli al succo.
7. Non modificate di una virgola la forza della fiamma e continuate a mescolare fino a quando la gelatina non si sarà sciolta del tutto.
8. Non resta che versare il tutto all'interno di alcuni stampi (possono essere ciotole di plastica o le bucce scavate degli stessi agrumi o la buccia di un ananas... insomma provate gli accostamenti che volete) e fate raffreddare.
9. Poi riponete in frigo per due o tre ore.
10. Per svuotare le ciotole spesso non basta capovolgerle. Riscaldate un po' di acqua ed immergete per qualche istante la ciotola. In questo modo, una volta capovolta, la gelatina di agrumi dovrebbe scollarsi più facilmente.

[Di Viola Dante](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/gelatina-agrumi-ricetta-dolci-siciliani/>

Generato il 24/05/2025