SUCCO DI AGRUMI SPEZIATO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** Spremiagrumi

Ingredienti : 4 PERSONE

- 2 arance - 1 capsula di zafferano - 1 pompelmo - 1 pizzico di peperoncino - 1 limone - 1 cucchiaio di miele

1. Spremere gli agrumi utilizzando il cono grigio (grandi agrumi). Per un succo senza polpa, mettere il Pulp System prima di posizionare il cestello spremiagrumi. Aggiungere il miele, lo zafferano e un pizzico di peperoncino. Far ridurre circa 15 minuti a fuoco lento fino a che non si ottiene una consistenza sciropposa. Servire su una macedonia di frutta oppure in versione agrodolce con un pesce alla griglia.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■