

## Aperitivo alla arancia con semi di finocchio



### Ingredienti

- 600g succo fresco di arancia
- qb cubetti di ghiaccio
- Ingredienti per sciroppo:
  - 2 cucchiaini Finocchio semi Serie Oro CANNAMELA
  - 50g acqua
  - 50g zucchero
- Ingredienti per decorazione:
  - fettine di arancia



Porzioni  
4 persone



Portata  
Bevanda



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
105\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Sciroppo: in un mortaio pestare i semi di finocchio CANNAMELA.
- 2** In una casseruola fare sobbollire per 5 min l'acqua con lo zucchero e i semi di finocchio CANNAMELA.
- 3** Allontanare dal calore e lasciare riposare per 20 min, poi filtrare.
- 4** Versare in una caraffa il succo di arancia.
- 5** Unire lo sciroppo e mescolare.
- 6** Versare nei bicchieri, completare con i cubetti di ghiaccio e guarnire con fettine di arancia.