Natale 2026, mandarini ripieni di sorbetto e pistacchi. La sfiziosa idea per il dessert del natale 2026

Data: 11 maggio 2026 | Autore: Redazione



Per il **Natale 2026**, gli chef di **Tonitto 1939** propongono un modo originale di portare il **sorbetto**in tavola: servirlo all'interno di **mandarini svuotati**e trasformati in piccole coppette naturali. Una ricetta che unisce il gusto agrumato del **Sorbetto al Mandarino** alla croccantezza dei **pistacchi**, alle note aromatiche della scorza d'arancia e al tocco festivo dei biscotti speziati.

Il risultato è un **dessert monoporzione**che punta sulla stagionalità degli agrumi e sulla cura della presentazione, senza richiedere lavorazioni elaborate. Il mandarino è quello **Tardivo di Ciaculli**e diventa parte integrante della ricetta, sia come elemento decorativo sia come contenitore del sorbetto, dando vita a una proposta pensata per concludere il pranzo di Natale o una cena delle feste con una nota fresca e agrumata.

La ricetta sfiziosa valorizza il Sorbetto al Mandarino di Tonitto 1939, azienda leader in Italia per il sorbetto, per il gelato senza zuccheri aggiunti e per i gelati "speciali" come High Protein e Vegan, attraverso abbinamenti semplici e riconoscibili. I **pistacchi tritati**aggiungono una componente croccante, mentre la **scorza d'arancia** intensifica il profilo aromatico degli agrumi. Una spolverata di **cannella**, facoltativa, completa il dessert con una sfumatura speziata. A tavola, i **biscotti**a forma di stella e le decorazioni nei toni del verde e del rosso richiamano l'atmosfera natalizia.

Anche la preparazione è pensata per essere alla portata di tutti. Dopo aver svuotato delicatamente i

mandarini, è sufficiente raffreddarne le scorze in freezer, farcirle con il sorbetto e completare con le guarnizioni poco prima di servire. Le **coppette**possono essere preparate in anticipo, semplificando l'organizzazione del menu e lasciando all'ultimo momento soltanto la farcitura e la decorazione finale.

Il Sorbetto al Mandarino Tardivo di Ciaculli di Tonitto 1939 nasce per esaltare il sapore autentico e intenso di una cultivar protetta, originaria della Conca d'Oro di Palermo, territorio simbolo della tradizione agrumicola siciliana. La ricetta si ispira al rispetto per le caratteristiche naturali del frutto, valorizzandone il gusto rotondo e le note aromatiche distintive. La lavorazione e la **mantecatura** contribuiscono a definire la consistenza del sorbetto, mentre la scelta di pochi **ingredienti naturali** riflette l'attenzione dell'azienda alla qualità e alla semplicità della ricetta. Una preparazione senza OGM, che mette al centro la personalità del mandarino e ne restituisce tutta l'intensità olfattiva e gustativa.

LA RICETTA

Mandarini ripieni di Sorbetto al mandarino con pistacchi e note speziate

Ingredienti per 6 persone

- 6 mandarini grandi, con la buccia integra
- 750 g di Sorbetto al Mandarino Tardivo di Ciaculli Tonitto 1939
- 30–40 g di pistacchi sgusciati non salati
- Scorza di 1 arancia non trattata
- Un pizzico di cannella, facoltativo
- 6 biscotti speziati a forma di stella
- Bacche rosse ed erbe aromatiche per decorare il piatto

Preparazione

Lavare e asciugare i mandarini. Tagliare la calotta superiore e svuotare delicatamente i frutti con un cucchiaino, facendo attenzione a non danneggiare la buccia. Conservare la polpa per un altro utilizzo e riporre le scorze vuote in freezer per 15–20 minuti. Tritare grossolanamente i pistacchi e ricavare alcune striscioline sottili dalla scorza dell'arancia, evitando la parte bianca. Estrarre il sorbetto dal freezer pochi minuti prima di utilizzarlo, fino a ottenere una consistenza adatta alla farcitura. Riempire le scorze dei mandarini con il sorbetto, formando una piccola cupola. Completare con i pistacchi tritati, la scorza d'arancia e, se gradita, una leggera spolverata di cannella. Disporre i mandarini ripieni su un piatto da portata e accompagnarli con i biscotti speziati a forma di stella. Completare la presentazione con decorazioni adatte al contatto alimentare e servire immediatamente.

Tempo di preparazione: circa 30 minuti, più 15–20 minuti per raffreddare le scorze

Difficoltà: Facile

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/natale-2026-mandarini-ripieni-di-sorbetto-e-pistacchi-la-sfiziosa-idea-per-il-dessert-del-natale-2026/157764