

Semifreddo ai frutti rossi

di Cristina Orlandi



Non è vera estate senza un'esplosione di colore e... di gusto! Con questa ricetta avrete la comodità di preparare il dolce in anticipo e farete felici grandi e piccini

INGREDIENTI

per 6 persone

- > 500 g di frutti di bosco misti (fragole, ribes, lamponi e mirtilli)
- > 250 ml di panna fresca
- > 180 g di zucchero a velo
- > 1 bicchierino di Limoncello
- > 6 savoiardi
- > piccole meringhe
- > foglie di menta

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente i frutti di bosco, scegliere i frutti più belli e metterli da parte per la decorazione, quindi frullare gli altri. Usare una metà del frullato per il succo, che otterrete unendo i frutti di bosco a 20 grammi di zucchero a velo e al Limoncello. L'altra metà la unirete alla panna, che avrete montato, e al rimanente zucchero a velo. Prendere delle coppette e porvi sul fondo un

savoiardo sbriciolato, versare la salsa, coprire con la spuma di frutti rossi, rivestire con la pellicola trasparente e far riposare nel freezer per circa 4 ore. Prima di servire le coppette, versare in superficie la restante salsa e decorare con i frutti di bosco, le piccole meringhe e qualche fogliolina di menta. In ultimo, spolverare di zucchero a velo. ☑