

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelatina di frutta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

5 dl di gelatina di base

2-3 dl di succo di frutta.

PREPARAZIONE

- 1 Scegliere della frutta molto matura e passarla al setaccio. Unire alla purea ottenuta 1-2 dl d'acqua ogni 500 gr di frutta e filtrare tutto, con un passino fine. Aggiungere la gelatina di base, ormai fredda e, dopo aver mescolato bene gli ingredienti, versarli in uno stampo a ciambella, mettendoli in frigorifero perché abbiano a rapprendersi.
Sformare la gelatina sopra un piatto da portata rotondo, dopo aver immerso lo stampo per qualche istante in acqua bollente.