

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo alla mela verde

LUOGO: Europa / Italia

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



### PER LA MERINGA ITALIANA

MELE verdi (polpa) - 250 gr

MERINGA ITALIANA 320 gr

PANNA montata - 485 gr

Il semifreddo alla mela verde è un dessert al cucchiaio rinfrescante e dissetante, perfetto per concludere un pasto deciso! Sbizzarritevi nella presentazione e nella decorazione!

## PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate una purea di mele: tagliatele, denocciolatele, frullatele con qualche goccia di limone e passatele al setaccio per eliminare gli eventuali grumi.





**2** Montate la panna con delle fruste elettriche lasciandola abbastanza cremosa.



**3** Nel frattempo prendete la meringa italiana e incominciate a lavorarla girandola dal basso verso l'alto.



- 4 Quando la meringa ha ripreso forma, prendetene una parte, mettetela in una ciotola con una parte di purea di mele e cominciate ad amalgamare. Mettete tutto il composto nella parte restante di meringa e amalgamate.



- 5 Una volta aver incorporato bene gli ingredienti, aggiungete il composto nella panna, amalgamate e mettete nello stampo scelto.





- 6 Battete lo stampo per levare l'aria che si è creata, sistemate la base del semifreddo e mettete nel congelatore a compattare.

Servite il semifreddo alla mela verda con la purea rimasta.