

ASPIC DI RISO AI FRUTTI DI BOSCO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 80
Lamponi gr. 100
Ribes gr. 50
Fragole gr. 100
Mirtilli gr. 50
Foglie di menta n. 8
Fogli di gelatina n. 2
Passito di Chambave cl. 50
Sciroppo di zucchero gr. 100
Scorza di un limone
Zucchero a velo gr. 10

PROCEDIMENTO

Lavate il riso e cuocetelo in abbondante acqua per 20 minuti, scolatelo e raffreddatelo.

Mettete sul fuoco il Passito con lo sciroppo di zucchero, la scorza di limone, riducete della metà, aggiungete i fogli di gelatina e passate al colino; lasciate intiepidire.

Lavate e asciugate con cura i frutti di bosco, tenete da parte gr. 150 di frutti.

Dividete i restanti frutti in stampini individuali mescolati con il riso, versate la riduzione di vino passito ottenuta e mettete in frigorifero per 2 ore.

Guarnite i piatti con i restanti frutti di bosco, le foglie di menta, gli aspic che avrete sformato al centro e spolverizzate con zucchero a velo.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

