



Crostata ai lamponi

Ingredienti:

- 300 g di pasta frolla surgelata
- 300 g di lamponi
- Burro
- 150 g di ricotta romana
- 4 cucchiari di marmellata di lamponi
- 3 cucchiari di mela grattugiata
- 3 cucchiari di brandy
- 1 cucchiario di mandorle sfilettate e tostate

Preparazione:

1. Scongela la pasta a temperatura ambiente, poi stenderla con il matterello e con questa foderare uno stampo imburato di 22 cm.
2. Punzecchiare il fondo con una forchetta, coprire con carta da forno, cospargere con fagioli secchi e cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti.
3. Togliere carte e fagioli e continuare la cottura per 6-7 minuti.
Frullare la ricotta con 3 cucchiari di marmellata e unirvi la mela e un cucchiario di brandy.
Versare questa crema sulla pasta frolla e livellare.
4. Adagiare i lamponi sulla crema affondandoli leggermente.
5. Diluire la marmellata rimasta con 2 cucchiari di brandy su fuoco basso.
Spennellare i lamponi con la gelatina preparata.
A piacere distribuire sopra i lamponi le mandorle.
Mettere in luogo fresco fino al momento di servire.



Marmellata di more

Ingredienti

- 1 Kg di more,
- 350 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di limone

Preparazione

1. Mettere le more in una pentola insieme allo zucchero, coprire e lasciar macerare per una notte.
2. Mettere la pentola sul fuoco per 40/50 minuti e far bollire. Se iniziasse a formarsi un pò di schiuma, toglierla.
3. Sterilizzare i vasetti di vetro senza il tappo mettendoli per 15 minuti in forno a 100° o 5 minuti nel microonde con all'interno dell'acqua .
4. Appena la marmellata è pronta, ancora bollente, aggiungere uno spruzzo di limone, mescolare e versare la marmellata di more con un mestolo nei vasetti fino a circa 1 cm dal bordo.
5. Tappare i vasetti e capovolgerli, in modo tale che con il calore si sterilizzi anche il tappo.
6. Dopo una trentina di minuti la marmellata è pronta.



Dessert di riso al ribes

Ingredienti:

- 120 g di riso
- Sale
- 50 cl di acqua
- 400 g di ribes rosso
- 100 g di zucchero
- 50 cl di panna
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 bicchierino di rum
- 1 presa di noce moscata
- 1 presa di zenzero in polvere
- 2 cucchiaini di croccante triturato

Preparazione:

1. Mettere sul fuoco l'acqua con una presa di sale e, quando bolle, buttarvi dentro il riso.
2. Lasciarlo cuocere a pentola scoperta per 20 minuti.
3. Prendere i ribes rossi e coprirli di zucchero, lasciare riposare.
4. Scolare il riso, ormai cotto, e fermare la cottura sotto il getto dell'acqua fredda; lasciarlo nel setaccio a sgocciolare bene e nel frattempo montare a neve ben soda la panna con lo zucchero vanigliato.
5. Incorporare delicatamente il bicchierino di rum, un pizzico di noce moscata e lo zenzero in polvere.
6. Unire sia il riso cotto, sia la panna aromatizzata al ribes nella terrina. Mescolare delicatamente e suddividete il composto in sei larghe coppe di vetro. Cospargere con il croccante triturato e servire ben freddo.



Gelato ai mirtilli

Ingredienti:

- 300 g di gelato di limone
- 350 g di mirtilli
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 bicchierini di gin
- 1 limone
- Vino bianco

Preparazione:

1. Lavare i mirtilli in poco vino, sgocciolarli, unirvi lo zucchero e la scorza grattugiata del limone e far insaporire per circa 2 ore in frigorifero.
2. Mettere in una grande coppa uno strato di gelato, ricoprire con i mirtilli, continuare fino ad esaurimento degli ingredienti, versare il gin e servire.