



LA CASTAGNA dell'ETNA

MISTO BOSCO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

Cioccolato bianco 100 gr
Succo di limone 1/2 numero
Zucchero 2 cucchiaino
Frutti di bosco 400 gr
Panna fresca 3 dl

Preparazione

1. Porre il cioccolato spezzettato in un pentolino con un dl di panna liquida e scioglierlo a bagnomaria. Lasciare intiepidire. Versare i frutti di bosco in una ciotola e condire con lo zucchero e il succo di limone.

2. Montare la panna rimasta e incorporarla con il cioccolato fuso. Disporre i frutti di bosco in 4 coppette e completare con qualche cucchiaino di crema di cioccolato bianco.
Servire subito.



Millefoglie ai frutti di bosco

Ingredienti :

- 2 rotoli di pasta sfoglia,
- 80 gr di zucchero a velo,
- 500 gr di frutti di bosco misti.

Per la crema:

- 6 tuorli,
- 1/2 litro di latte,
- 1 stecca di vaniglia,
- 125 gr di zucchero semolato,
- 125 gr di panna montata,
- 1 cucchiaio di maizena.

Preparazione :

1. Preparare la crema: scaldare il latte in un pentolino con la stecca di vaniglia. Montare lo zucchero con i tuorli fino a ottenere un composto. Unire la maizena, il latte caldo privato della stecca di vaniglia e rimettere sul fuoco portando a cottura, avendo cura di mescolare costantemente con una frusta. Levare dal fuoco e lasciare raffreddare, incorporare la panna montata, mescolando.
2. Tagliare la pasta sfoglia in tanti quadrati. Disponerli sulla piastra del forno, forarli con una forchetta e spolverizzarli con 60 gr di zucchero a velo. Infornare a 180°C e fare cuocere per circa 15 minuti. In ogni piatto creare più strati di pasta sfoglia, farciti con la crema e i frutti di bosco. Spolverizzare con lo zucchero a velo rimasto e servire.



Gelato ai frutti di bosco

Ingredienti

- 250 g di frutti di bosco freschi o surgelati senza zucchero
- 125 g di zucchero
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 200 ml di panna
- 100 ml di latte intero

Procedimento

1. Scongela completamente i frutti di bosco, quindi ridurli in purea (eliminare il liquido che si formerà dopo lo scongelamento) con lo zucchero e il succo di limone.
2. Aggiungere il latte e la panna e mescolare bene per ottenere un composto omogeneo.
3. Versare il composto nella gelatiera e in 40-45 minuti il gelato è pronto.