



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000341

Registrata in data 24 Mar 2016 alle ore 07:00

da MANUEL CIARDELLI

Acquadolce

Acqua dolce di pomodoro con gelato di mozzarella e gocce di liquirizia che rendono uniche le sensazioni al palato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

un barattolo conserva di pomodoro
1 limone
8 foglie basilico
150 g zucchero
un cucchiaino di olio
4 radici liquirizia
2 albumi
1 mozzarella di bufala
200 ml panna fresca
250 ml latte

Preparazione

Mettere in un tegame la conserva di pomodoro con metà dello zucchero, un goccio di acqua e il limone, far sobbolire due minuti e mettere in frigo. Frullare la mozzarella con il restante zucchero, gli albumi, il latte e la panna, portare ad 83° e poi mettere in gelatiera o in congelatore per almeno 8 ore, frullare l'olio e le radici di liquirizia, filtrare e lasciare riposare fino al servizio.

Vino consigliato

un Cerasuolo fresco e corposo o un giocoso vino bianco tipo la passerina