



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002272 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 14:49**

**da FABIO CRISTIANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Brivido rosso

Una ricetta estiva e profumata, semplice da preparare anche a casa, per uno spuntino alternativo salutare e gustoso.

Tempo di preparazione: 0 minuti

### Ingredienti per 1 persone

80 g di passata di pomodoro

30 g di panna per dolci

n. 1 cucchiaino di olio evo

15 g di zucchero

n. 1 foglia di menta fresca

60 g cioccolato fondente al peperoncino

### Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante

Olio Fam

### Preparazione

Mescolare la panna da dolci con il pomodoro, l'olio e con lo zucchero. Una volta finita l'operazione, riporre il tutto in un contenitore per gelatiti e metterlo nel congelatore per circa 24 ore.

Trascorso questo tempo, verificare che il nostro gelato sia pronto, quindi sciogliere a bagnomaria il cioccolato, senza aggiungere alcun ingrediente, lasciarlo raffreddare un po' e immergere il gelato dentro, in modo da farlo raffreddare, e servire.