

FRITTATA DI ASPARAGI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
1/4	Panna
1/4	Latte
4	Fette di ananas sciroppato
	Fogli di gelatina (lungi 20 cm circa)
150 gr	Zucchero

PREPARAZIONE:

Mettere i fogli di gelatina in acqua fredda; mettere in una pentola la panna, il latte e lo zucchero e portare ad ebollizione; togliere dal fuoco ed aggiungere dei fogli di gelatina; mettere nel frullatore le fette di ananas e ridurle in crema aggiungendo poco sciroppo; amalgamare l'ananas al composto; porre la pentola con il composto in un recipiente più largo contenete acqua e ghiaccio e mescolare fino a raffreddare completamente; mettere in uno stampo per budino e porre in frigo per tre ore; sformare e servire.