

DESSERT

Aspic di frutta in gelatina di vino

INGREDIENTI:
1 bottiglia di moscato dolce.
5 fogli di colla di pesce.
600 g di fragole e frutti di bosco.
zucchero a velo.

PREPARAZIONE
Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, poi scioglietela a caldo in un bicchiere di moscato. Diluite con il restante vino. Riempite gli stampini di frutti e coprite con il moscato. Fate rassodare in frigo. Sformate e cospargete di zucchero a velo.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150