



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEBRATE

DESSERT

Budino di kaki in salsa di bosco

NARRIAMO LE
NOSTRE CENE

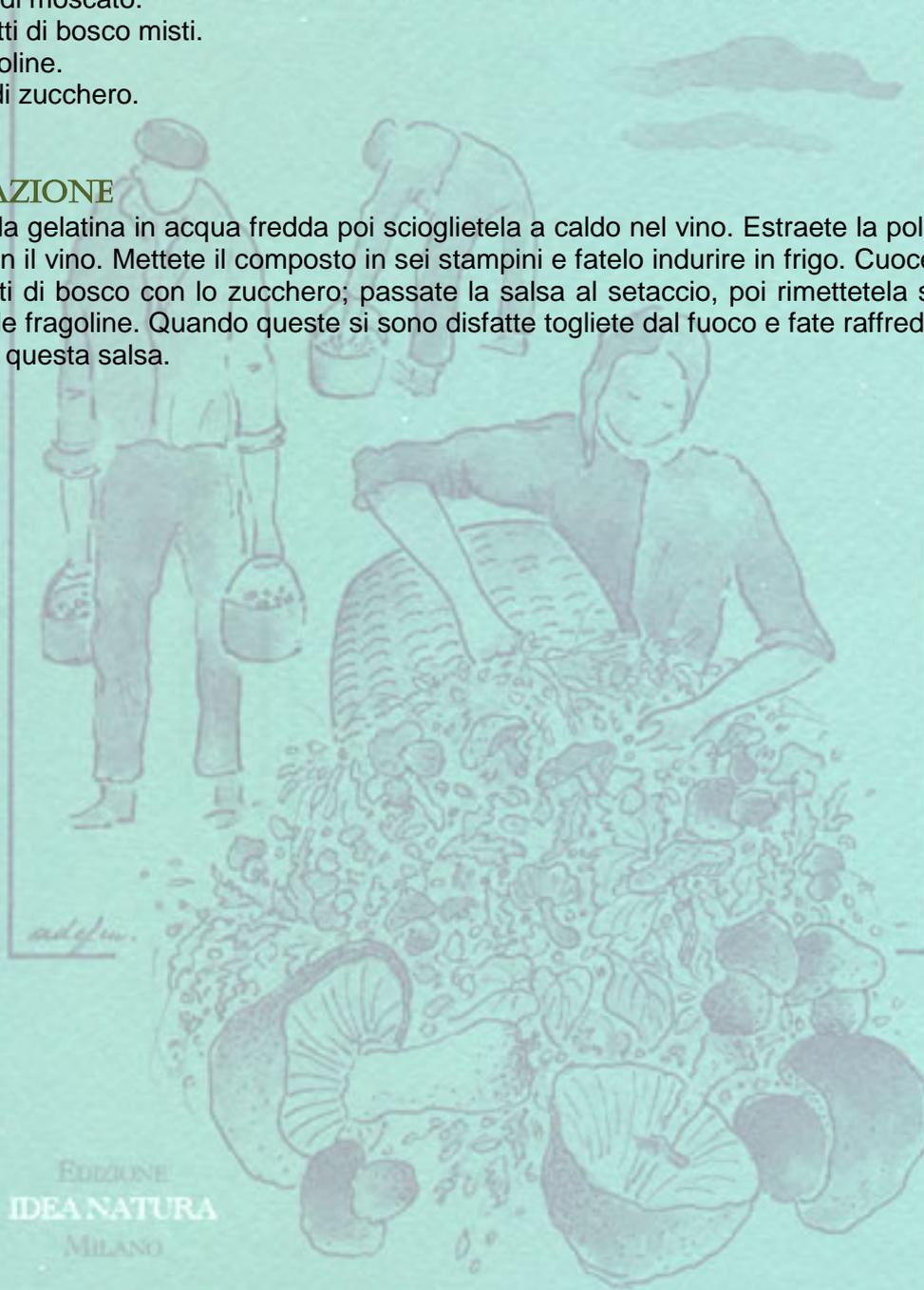
RICETTE FRA PRATI E BOSCHI

INGREDIENTI:

- 3 grossi kaki maturi.
- 3 fogli di colla di pesce.
- 1 bicchiere di moscato.
- 300 g di frutti di bosco misti.
- 50 g di fragoline.
- 6 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

Ammollate la gelatina in acqua fredda poi scioglietela a caldo nel vino. Estraiete la polpa dai kaki e frullatela con il vino. Mettete il composto in sei stampini e fatelo indurire in frigo. Cuocete per pochi minuti i frutti di bosco con lo zucchero; passate la salsa al setaccio, poi rimettetela sul fuoco aggiungendo le fragoline. Quando queste si sono disfatte togliete dal fuoco e fate raffreddare. Servite i budini con questa salsa.



EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO