

SPUMA ALLA PESCA

Ingredienti per 4 persone:

- tre fogli di colla di pesce,
- 800 g di pesche gialle,
- il succo di un limone,
- 150 g di zucchero,
- un bicchierino di maraschino,
- 100 g di panna (del tipo da montare).

Sbucciate le pesche, privatele del nocciolo e passatele al setaccio, raccogliendo il composto in una terrina.

Unitevi il succo di limone, lo zucchero e il maraschino.

Strizzate la colla di pesce, mettetela in una casseruolina e fatela sciogliere, a bagnomaria, mescolando con un cucchiaino di legno; quindi aggiungetela al composto di pesche.

Montate la panna ed unitela agli altri ingredienti, amalgamando accuratamente il tutto.

Mettete il composto nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo in freezer per circa 2-3 ore, mescolando ogni 30 minuti con un cucchiaino di legno.

Trascorso il tempo stabilito, distribuite la "spuma alla pesca" in quattro coppe individuali e servitela subito.