

BIANCOMANGIARE

Ingredienti per 6 persone:

- quattro fogli di colla di pesce,
- 300 g di mandorle dolci,
- 30 g di mandorle amare,
- mezzo litro di latte,
- una stecca di vaniglia,
- 250 g di zucchero, burro per ungere.

Lasciate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.

Nel frattempo sbollentate le mandorle, pelatele e tenetele per qualche minuto sulla piastra del forno caldo; mettetele poco alla volta in un mortaio e pestatele riducendole in polvere.

Se durante questa operazione le mandorle dovessero emettere olio, unite mezzo cucchiaino di acqua sufficiente a bloccarlo. Mettete in una terrina il latte, prima bollito con la stecca di vaniglia, e unite le mandorle pestate: lasciate tutto in infusione per 30 minuti, poi filtratelo attraverso un tovagliolo, strizzandolo fino all'ultima goccia.

Unitevi lo zucchero e la colla di pesce ben strizzata.

Versate il miscuglio in una casseruola portando a ebollizione: levate subito dal fuoco.

Ungete uno stampo da budino, versatevi il composto, fate raffreddare e introducete in frigorifero per 2 ore.

Al momento di servire immergete per un attimo lo stampo in acqua bollente, asciugatelo e capovolgetelo in un piatto da portata.