

CREMA AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- tre fogli di colla di pesce,
- 1/4 di vino rosso leggero,
- un limone,
- 100 g di zucchero,
- due tuorli,
- 1/4 di panna,
- biscotti secchi.

Mettete i fogli di colla di pesce ad ammorbidire in acqua fredda.

Versate quindi il vino in una casseruola, grattugiatevi dentro una scorza di limone, unitevi lo zucchero e portate ad ebollizione.

Mettete i tuorli in una terrina, frullandoli leggermente con un cucchiaino di legno: unitevi quindi il vino, poco per volta e versandolo attraverso un colino, poi aggiungete la colla di pesce ben strizzata, mescolando in continuazione finché non si sarà completamente sciolta.

Lasciate raffreddare la crema e nel frattempo montate la panna; unitela al composto solo quando questo sarà ben freddo e mescolate con delicatezza per non smontarla.

Distribuite quindi la crema nelle coppette individuali che metterete in frigorifero per 2 ore prima di servire.

Guarnite con biscotti e portate in tavola.