
715. GELATINA DI FRAGOLE IN GELO

Fragole molto rosse e ben mature, grammi 300.

Zucchero, grammi 200.

Colla di pesce, grammi 20.

Acqua, decilitri 3.

Rhum, tre cucchiainate.

L'agro di un limone.

Strizzate le fragole in un pannolino per estrarne tutto il sugo. Fate bollire lo zucchero per dieci minuti in due decilitri della detta acqua e questo siroppo unitelo al sugo delle fragole; aggiungete il limone e tornate a passare il tutto da un pannolino fitto. Alla colla di pesce, dopo averla tenuta in molle come quella del numero precedente, fate spiccare il bollore nel rimanente decilitro d'acqua e versatela così bollente nel predetto miscuglio; aggiungete per ultimo il rhum, mescolate e versate il composto nello stampo per metterlo in gelo.

Questa gelatina sarà molto gradita dalle signore.