

Coppa variegata ai frutti di bosco

tipo portata



Antipasto

difficoltà



preparazione



10 min.



Preparazione

- 1) Ammorbidite il mascarpone in una ciotola aggiungendo 2-3 cucchiaini di latte. (foto 1)
- 2) Unite lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia. (foto 2)
- 3) Montate la panna a neve ben ferma. (foto 3)
- 4) Unite la panna al mascarpone formando il composto, adagiatelo nelle coppette e mettete il tutto in frigorifero a rassodare. (foto 4)
- 5) Mischiate i frutti di bosco con 50 gr di zucchero, il succo e la scorza grattugiata di 1 limone e lasciateli macerare. (foto 5)
- 6) Estraete le coppette dal frigorifero e guarnitele con i frutti di bosco, variegandole con il succo dei frutti stessi.

Ingredienti **4** COPPE

- 250 g di mascarpone Granarolo
- 300 g di frutti di bosco
- 120 g di zucchero a velo
- 100 ml di panna pastorizzata Granarolo
- qualche goccia di estratto di vaniglia
- 1 limone biologico
- 50 g di zucchero semolato



In collaborazione con: Dall'amore per il cibo la passione per la cucina



Vino consigliato

Moscato rosa passito dell'Alto Adige

Consigli e curiosità:

Frutti di bosco

Per la realizzazione di questa coppa potete anche utilizzare dei frutti di bosco congelati. Per farli rinvenire passateli in una padella su fuoco dolce assieme allo zucchero per qualche minuto.

Prepara questa ricetta con:



MASCARPONE GRANAROLO

Il Mascarpone Granarolo è un ottimo mascarpone: il suo sapore ricco e inconfondibile di latte fresco e la sua consistenza facilmente lavorabile donano alle tue ricette un'avvolgente cremosità. Per questo è l'unico ad essere approvato dall'AMPI, l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani.



LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.

Coppa variegata ai frutti di bosco

Immagini della preparazione

1



2



3



4



5



GRANAROLO

LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.