

. Aspic di fragoline di bosco e gelato allo yogurt

ricetta dello Chef
Pierluigi Consonni

Il piatto è dedicato
all'opera *Otello*
di William Shakespeare

per "Assaggi di Teatro"

e si gusta al ristorante
Vintage 1997 di Torino
su prenotazione tel. 011.535948



Fotografia di Brillante-Severina © Roma-gourmet

Procedimento per l'aspic

Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda e scioglierla poi in una parte di Moscato precedentemente scaldato. Unire al resto del Moscato freddo.

Porre le fragoline di bosco precedentemente lavate all'interno degli stampi (da savarin) e colarvi sopra la gelatina tiepida (non colarla troppo calda, altrimenti si rischia di cuocere le fragoline).

Riporre in frigorifero a rassodare.

Ingredienti

1 kg fragoline di bosco; 1 bottiglia di vino Moscato (750 ml); 7 o 5 fogli di colla di pesce

Procedimento per la crema di pesche

Porre in pentola lo zucchero e le pesche a pezzetti e lasciar cuocere come una marmellata. Lasciare poi raffreddare.

Ingredienti

pesche; zucchero

Presentazione del piatto

In un piatto rotondo disporre un po' di coulis di pesca sul fondo, posarvi sopra l'aspic e, nel centro del savarin, il gelato allo yogurt. Decorare a piacere con foglioline di menta fresca.

Ingredienti

Gelato allo yogurt

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

COLLINA TORINESE CARI

Piacevole, dal colore cerasuolo, dolci profumi fruttati al naso con sfumature di fragoline e lamponi, struttura leggera e sorso fresco -da bere a 7-8°- ne fanno un abbinamento di buona concordanza.

Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

Un'acqua con effervescenza fresca ed equilibrata e di avvolgente dolcezza si inserisce perfettamente nella trama fresca dell'aspic.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net