

# SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO

By Andrea Mainardi



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- PER IL SEMIFREDDO - 400 g frutti di bosco surgelati - 50 g albume d'uovo pastorizzato - 100 g zucchero di canna - succo di 1/2 limone - PER LA DECORAZIONE - ribes freschi q.b. - qualche foglia di menta - aceto balsamico q.b. - zucchero di canna

---

1. Inserire nel boccale i frutti di bosco surgelati, l'albume pastorizzato, lo zucchero di canna e il succo di mezzo limone.
2. Chiudere con il coperchio. Selezionare il programma "SEMIFREDDI" e avviare premendo "AUTO".
3. Appena il COOK EXPERT avrà terminato il procedimento trasferire il composto nei bicchieri e guarnire con qualche granello di zucchero di canna, ribes fresco e ciuffetti di menta. A parte preparare una riduzione con aceto balsamico e zucchero di canna ed aggiungerne qualche goccia al semifreddo.

Cook Expert ■

© Andrea Mainardi

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

