



Composta ai frutti rossi con basilico e gelato

INGREDIENTI

ingredienti per 3/4 persone

- 100 g di lamponi
- 100 g di more
- 100 g di fragole
- 60 g di zucchero
- 5 foglie di basilico

PER ACCOMPAGNARE

- 200 g di gelato fiordilatte
- 2 biscotti integrali sbriciolati

ESECUZIONE

Lavare ed asciugare delicatamente i lamponi, le more e le fragole, quest'ultime, se troppo grandi, tagliarle in due o in quattro. In un saltapasta mettere lo zucchero con due cucchiaini di acqua e farlo sciogliere a fuoco vivace. Quando il liquido avrà assunto un colore leggermente ambrato (caramello) unire in una sola volta tutti i frutti e cuocere per pochi minuti ruotando in continuazione il saltapasta; alla fine unire il basilico spezzettato con le mani e fare raffreddare il tutto. Servire la composta di frutta con una pallina di gelato, decorare con le briciole di biscotto e una fogliolina di basilico.

UTENSILE CONSIGLIATO

SALTAPASTA

Il saltapasta è uno strumento che serve per la preparazione dei condimenti e per la successiva lavorazione della pasta prima del servizio in tavola. La sua forma riunisce quindi le caratteristiche di una casseruola piccola che usualmente serve per fare i sughi, con quelle di una padella che si utilizza per incorporare i sughi alla pasta. I bordi alti e l'ampia curvatura facilitano le operazioni di rimescolatura con arnesi da cucina o manipolazioni al salto.