



Bavarese ai lamponi e basilico

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 250 lamponi
- 1/2 limone (il succo)
- 8/10 basilico
- 160 zucchero
- 1,5 agar agar in polvere*
- 250 panna fresca
- 150 acqua
- lamponi
- basilico

Preparazione:

Fate cuocere qualche minuto i lamponi con il succo di limone e le foglie di basilico, prima di frullare il tutto.

Portate a bollire l'acqua con lo zucchero e l'agar agar, e fate cuocere per circa 3 minuti, così da ottenere uno sciroppo. Coglierete il potere addensante dell'agar agar solo durante il raffreddamento, quindi non preoccupatevi se la consistenza sarà ancora piuttosto liquida. Lasciate intiepidire.

Aggiungete prima la composta di lamponi e basilico frullati, poi la panna che avrete montato velocemente. Versate il composto in 4 stampini monodose in silicone e mettete in freezer per 4 ore.

Estraete le bavaresi dal freezer almeno 20 minuti prima di servirle, e decoratele con i lamponi e le foglie di basilico intere.

A cura di Ilaria Maria Dondi

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero**

della Salute (salute.gov.it).