
Un dolce per San Valentino

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Il cocktail solido da mangiare col cucchiaino, destrutturando e ricreando un classico degli aperitivi italiani: il Rossini. Dal blog La piccola casa

Ho preparato il rossini destrutturandolo e ricreandolo nella separazione dei suoi due ingredienti e lasciando alla nostra bocca il compito di remixarli insieme, con l'aggiunta della particolare texture apportata dalla gelatina.

La preparazione è molto semplice e il risultato è molto buono con in più l'effetto sorpresa del cocktail solido, anche la fase di estrazione dallo stampo è stata semplice e senza problemi.

Ecco quindi la ricetta per preparare questo ottimo cocktail in gelatina, un classico degli aperitivi Italiani: il Rossini.

Ingredienti per 6 persone

due cestini di fragole

due bicchieri di un buon prosecco di Valdobbiadene

zucchero

3 fogli di colla di pesce

Lavare le fragole a tagliarle a pezzetti, versarle nello stampo e spolverare con poco zucchero.

Ammorbidire la gelatina in poca acqua fredda, quindi strizzarla, scaldare a circa 40 gradi un bicchiere di prosecco di Valdobbiadene, scioglierci dentro la gelatina e versare in una piccola caraffa, aggiungere l'altro prosecco e versare sulle fragole negli stampi, lasciare quindi riposare e solidificare in frigo per mezza giornata.

Sistemare una semisfera di gelatina al centro di ogni piatto e buon cocktail al cucchiaino a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)