



BICCHIERE DI RISO BASMATI E MOUSSE DI FRAGOLA CON NUTELLA®

Mousse | SENZA GLUTINE | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 1 ora 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

Per 10 persone circa - 150 g di Nutella

INGREDIENTI RISOLATTE

- 315 g di latte
- 38 g di zucchero semolato
- 1/2 stecca di vaniglia
- 1,5 g di sale
- 2 g di scorza di limone grattugiata
- 13 g di burro
- 75 g di riso Basmati

INGREDIENTI CREMA PASTICCERA

- 125 g di latte

- 30 g di zucchero semolato
- 12 g di farina
- 2 tuorli d'uovo
- ½ stecca di vaniglia
- un pizzico di sale

INGREDIENTI MOUSSE DI FRAGOLA

- 150 g di fragole
- 15 g di zucchero semolato
- 3 gocce di succo di limone
- 1 g di gelatina

PREPARAZIONE

Portate il latte a ebollizione con gli aromi, lo zucchero, il sale e il burro. Aggiungete il riso e cuocetelo (deve

però rimanere al dente).

Togliete il tegame dal fuoco e lasciate raffreddare. Copritelo con la pellicola trasparente (in realtà sopra la miscela) e riponetelo in frigorifero.

PREPARAZIONE

Portate il latte a ebollizione con la vaniglia e il sale.

Mescolate i tuorli d'uovo con lo zucchero e la farina e aggiungeteli al tegame.

Riportate a ebollizione, continuando a mescolare, poi cuocete per un minuto.

Toglietelo dal fuoco e copritelo con la pellicola trasparente (in realtà sopra il liquido).

Lasciate raffreddare.

Amalgamate la panna con il riso e mettetene una piccola quantità (circa 30 g) in

bicchierini (3 cm di diametro, 6 cm di altezza).

Lasciate rapprendere in frigorifero per un paio d'ore.

MOUSSE DI FRAGOLA

È necessario un sifone.

PREPARAZIONE

Lavate le fragole e asciugatele bene. Frullatele, quindi setacciatele attentamente per eliminare eventuali semi che potrebbero ostruire il sifone.

Prendete una parte delle fragole frullate e scaldatela leggermente. Aggiungete 3,5 g di gelatina (dopo averla messa a bagno e poi strizzata per eliminare l'acqua in eccesso), assicurandovi che si scioglia completamente.

Aggiungete questa miscela calda immediatamente alle restanti fragole fredde. Versate nel sifone con due cartucce.

Lasciate riposare in frigorifero per circa due ore prima di utilizzarla.

UNIONE DELLE VARIE PARTI

Prendete i bicchieri di riso.

Coprite ciascuno con 15 g di Nutella (usando una tasca da pasticciare).

Appena prima di servire, aggiungete 12/13 g di mousse di fragola con l'aiuto del sifone.