

NONNA ADA IN CUCINA Semifreddo di more.. ed altre golosità

Inviato da Marista Urru
domenica 19 luglio 2009

Quest'anno dalle mie parti le more sono ottime , siamo abbastanza indaffarate a confezionare marmellate, crema di more, ieri mi hanno passato questa ricetta di un buon semifreddo, ve la giro

300 gr
di more, 70 gr di zucchero, 125 ml panna fresca, 2 rametti di menta, 200 ml di latte, vaniglia, 1 uovo, 15 gr farina

lavate bene le more, specie se le avete raccolte voi, badate ad eliminare ogni scoria di foglie o ragnatele, stando attente a non lasciarle a lungo in acqua, che perderebbero aroma. Tenete da parte 1 mora per ogni coppetta , passatele al setaccio , unitele a 40 gr di zucchero, fate bollire il latte con il baccello di vaniglia, altrimenti contentatevi di aggiungere poi la vaniglia.

Sbattete l'uovo in una ciotola con lo zucchero rimasto, aggiungete pian piano la farina mescolando sempre, poi trasferite in casseruola a fuoco dolce per tre minuti mescolando, abbassate ancora e per due minuti continuate a mescolare la crema, fate raffreddare.

Montate la panna o usate stessa quantità di yogurt denso e non agro, versate nella crema il passato di more, poi la panna mescolando al solito dal basso all'alto per non smontare, versate la crema ottenuta in calici e mettete in frigo a raffreddare almeno per due ore, decorate prima di servire con una mora ed un ciuffetto di mente

Bibita fredda di more e yogurt

300 gr more, zucchero 6/7 dl di yogurt

Lavate e passate al setaccio le more, alla crema ottenuta aggiungete lo yogurt e lo zucchero mescolando finchè non diventa omogeneo, mettete in frigo; se usate un yogurt liquido, otterrete una bevanda cui potrete aggiungere anche dei ghiaccioli, o se piace un poco di rum bianco

Crema di more

Ottima per guarnire ed insaporire un gelato o da servire a parte ad accompagnare una fetta di dolce

Mettiamo almeno 400/500 gr do more, lavatele scolatele, mettete qualcuna da parte. Ponete il grosso in una casseruola per 5 minuti a cuocere finchè ammorbidite non cominciano a cedere il succo. Setacciate ed ottenete una crema che zucchererete a piacere, aggiungete una cucchiata di succo di limone, fate raffreddare.