

# ASPIC DI RISO AI FRUTTI DI BOSCO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 80  
Lamponi gr. 100  
Ribes gr. 50  
Fragole gr. 100  
Mirtilli gr. 50  
Foglie di menta n. 8  
Fogli di gelatina n. 2  
Passito di Chambave cl. 50  
Sciroppo di zucchero gr. 100  
Scorza di un limone  
Zucchero a velo gr. 10

## PROCEDIMENTO

Lavate il riso e cuocetelo in abbondante acqua per 20 minuti, scolatelo e raffreddatelo.

Mettete sul fuoco il Passito con lo sciroppo di zucchero, la scorza di limone, riducete della metà, aggiungete i fogli di gelatina e passate al colino; lasciate intiepidire.

Lavate e asciugate con cura i frutti di bosco, tenete da parte gr. 150 di frutti.

Dividete i restanti frutti in stampini individuali mescolati con il riso, versate la riduzione di vino passito ottenuta e mettete in frigorifero per 2 ore.

Guarnite i piatti con i restanti frutti di bosco, le foglie di menta, gli aspic che avrete sformato al centro e spolverizzate con zucchero a velo.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

**riso**  
facile

