

SPUMA ALL'UVA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di uva moscato,
- il succo di un limone,
- 50 g di zucchero,
- 300 g di panna (del tipo da montare),
- una manciata di chicchi di uva regina.

Lavate l'uva moscato, sgranatela e spremetela, raccogliendo il succo in una terrina.

Passate il succo d'uva attraverso un telo a trama fitta, per togliere eventuali impurità.

Unite il succo di limone e lo zucchero.

Montate la panna ed aggiungetela al composto, mescolando con delicatezza.

Trasferite il composto nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo in freezer per 3-4 ore, mescolando ogni 30 minuti con una spatolina di legno.

Trascorso il tempo stabilito, distribuite la spuma in quattro coppe individuali, livellandone la superficie con il dorso di un cucchiaino bagnato.

Guarnite le coppe con i chicchi di uva regina ben lavati.

Servite subito.