

783. RIBES ALLA FRANCESE

Preparate una soluzione leggiera di gomma arabica in polvere sciolta nell'acqua. Prendete su colle dita il ribes crudo nei suoi grappolini, tuffateli uno alla volta nella soluzione e spolverizzateli di zucchero cristallino in polvere, ma non a velo. Disposti poi in un piatto, quel fondo rosso brillantato farà di sé bella mostra fra le frutta di un pranzo e sarà molto gustato dalle signore.

Potrete anche tramezzare il ribes rosso col bianco.