Nonna Ada in cucina I semifreddi alla frutta sfiziosi e golosi

Inviato da Marista Urru
sabato 03 luglio 2010

Semifreddi ottimi per terminare una cena in terrazza, ma anche per aiutarvi a sopportare un pomeriggio di afa e noia.

Per un semifreddo alle fragole che
basti per 6 persone

2uova 150 gr di fragole, 5 dl di
panna fresca, 80 gr di zucchero , 100 gr di zucchero a velo, 30 gr
di farina, 2,5 decilitri di latte, 1 stecca di vaniglia

Separate gli albumi dai tuorli, ai
tuorli aggiungete metà zucchero, montate con cura ed aggiungete poi
la farina setacciata. Intanto mettete lo zucchero rimasto e la
stecca di vaniglia nel latte che porterete a bollore, o meglio non
fatelo bollire, che non faccia schiuma quindi, portatelo al limite,
poi togliete la vaniglia dopo averlo tolto dal fuoco, unite i tuorli
montati ed a fuoco lento , girando fate addensare poi togliete dal
fuoco e aggiungete le fragole frullate, lasciate raffreddare. Versate
gli albumi in un pentolino he porrete a bagno maria, in questo modo,
tenendo il fuoco basso montateli a neve insieme allo zucchero a velo,
otterrete un composto compatto, lasciatelo intiepidire prima di
amalgamarlo alla crema di fragole, unite il tutto ad una panna molto
soda, se non riuscite a farla voi, c'è sempre la gelateria sotto
casa. Incorporate con cura il tutto, mettete in un contenitore a
stampo rettangolare, lasciate almeno 5 ore nel freezer, personalmente
fodero lo stampo con carta forno, tirando quello estraggo facilmente
la mattonella, dicono che non serve, ma.. non si sa mai! Guarnite con
altre fragole o anche con misto di frutti di bosco, qualche foglia di
menta dà colore e l'aroma non stona, essenziali riccioloni di panna con fragola sopra

Semifreddo con croccante ed albicocche

300 gr di gelato alla vaniglia, 300 gr
di ricotta, 30 gr di uvetta, albicocche, almeno 1 a persona, queste
dosi vanno bene per 4 persone, un croccante sottile da spezzettare,
potete farvelo da soli, magari con incorporata granella di mandorle,
1 limone, 2 bicchierini di rum

fate rinvenire le uvete nell'acqua
tiepida, scolatela e strizzatela. Lavorate con un cucchiaio di legno
a ricotta, quando sarà cremosa aggiungetela al gelato, amalagamate
con cura, spezzettate il croccante, grattugiate la scorza del limone,
unite rum ed uvetta, mescolate, mettete la crema negli stampini
individuali. Quando sformerete guarnite con spicchi di albicocche ben
mature, ma non sfatte, e se mai con qualche riccio di panna montata