

6 ZUPPA DI FRAGOLE GHIACCIATA CON TARTAR E GELEE DI MIELE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Ingredienti per 4 persone

400 g	Fragole pulite
20	Cubetti di ghiaccio
100 g	Zucchero
100 g	Acqua
100 g	Miele di fiori dell'Alto Adige
300 g	Acqua
5 foglie	Gelatina

Preparazione:

- ~ Tagliare 100g di fragole in pezzetti e zuccherare leggermente.
- ~ Tagliare anche il resto delle fragole a pezzetti e metterli assieme al ghiaccio, lo zucchero e l'acqua nel mixer per passarlo bene.
- ~ Mettere a mollo le foglie di gelatina nell'acqua fredda.
- ~ Portare ad ebollizione il miele e l'acqua.
- ~ Aggiungere la gelatina e mescolare bene.
- ~ Mettere nel frigo per 2 – 3 ore.

Impiattare:

- ~ Procurarsi un anello di metallo e formare un tortino con la tartar di fragole.
- ~ Versarci sopra la zuppa di fragole ghiacciata.
- ~ Tagliare la gelatina di miele in dadini e decorare il piatto.
- ~ Aggiungere del gelato di vaniglia o del gelato a piacere.