

BICCHIERI RICOTTA E COMPOSTA DI RABARBARO E FRAGOLE

4 cestini di fragole
rabarbaro (più o meno lo stesso volume delle fragole)
200 ml succo di mela concentrato
una decina di capsule di cardamomo, i semini interni
un pezzetto di zenzero fresco
un pizzico di sale marino integrale
un cucchiaino di agar agar in polvere

ricotta di capra
altro succo di mela concentrato
foglioline e fiorellini di timo limone

tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici

Ho messo in pentola (ho usato la pentola di pietra ollare) fragole e rabarbaro (puliti lavati e tagliati a pezzi grossi) con il succo di mela, il sale, lo zenzero a pezzettini (ma potete grattugiarlo e spremere il succo se preferite), i semini di cardamomo (se preferite non ritrovarli interi pestateli nel mortaio).

Ho cotto mezz'ora e lasciato a riposare tutta notte. Il tutto rimane molto liquido. Il giorno dopo ho aggiunto l'agar agar e cotto ancora 10 minuti. Ho messo in 4 bicchieri come questi e in un vasetto da mangiare subito. Quando raffredda la consistenza è quella della marmellata. La dolcezza anche, è quella della marmellata e il sapore è di frutta vera.

Se la volete conservare a lungo nei vasetti vi consiglio di sterilizzare i vasetti prima ma non dopo, perchè potrebbe perdere di consistenza nell'ulteriore bollitura.

Nei bicchierini, quando si è solidificata, ho aggiunto la ricotta mischiata a un cucchiaino (per bicchiere) di succo di mela, al momento di servire se volete potete aggiungerne un altro cucchiaino e sopra spargere del timo limone o della scorza di limone.

