

Gelatine di fragole e limoni

Gelatina di fragole:

- 500ml di succo di mela limpido senza zucchero aggiunto
- 2 cucchiaini da the di agar-agar in polvere
- un cestino di fragole
- 2 cucchiaini di zucchero di canna grezzo

Si fa bollire 5 minuti il succo di mela con l'agar-agar e nel frattempo si cuociono per pochi minuti le fragole con lo zucchero e la buccia di un limone a filini, si versa il tutto negli stampini e quando è freddo si mette in frigorifero, il giorno dopo si toglie un'ora prima di mangiare.

Gelatina di limoni:

- 500ml di succo di mela limpido senza zucchero aggiunto
- 2 cucchiaini da the di agar-agar in polvere
- 2 limoni bio o comunque non trattati, tipo sorrento
- 4 cucchiaini di zucchero di canna grezzo

Si fa a filini la buccia del limone con l'attrezzino apposito e si pulisce al vivo il limone togliendo tutta la pellicina bianca, poi si cuoce con lo zucchero pochi minuti e si procede come per la gelatina di fragole, facendo bollire il succo di mela con l'agar agar.



