

Anello di cocomero al moscato

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min **Cottura:** 10 min **Dosi per:** 6 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Basso

Nota Aggiuntiva: + 4 ore di raffreddamento

L'anello di cocomero al moscato è un fresco dessert al cucchiaio, un modo diverso e originale per gustare la polpa fresca e dissetante del cocomero.

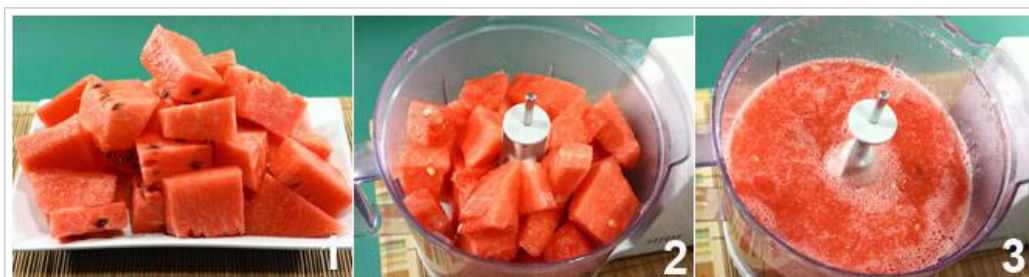
L'anello di cocomero si prepara velocemente e con pochissimi ingredienti: vino moscato, zucchero, gelatina e naturalmente polpa di cocomero; un ideale dessert per terminare una cena tra amici nelle calde serate estive.



Ingredienti

» Cocomero polpa 800 gr	» Vino bianco moscato 500 ml
» Colla di pesce 16 gr	» Zucchero 130 gr

Preparazione



Mettete i fogli di gelatina in una ciotola con dell'acqua fredda e lasciate in ammollo per 15 minuti. Tagliate il cocomero grossolanamente (1), eliminate il grosso dei semini, mettetelo nel bicchiere del mixer (2) e frullatelo (3).



Con l'aiuto di un colino, dalle maglie fitte, passate la purea di cocomero in modo da eliminare completamente i semi e parte delle fibre della polpa (4). In un tegame versate il vino bianco (5) e lo zucchero (6) e fate bollire, a fiamma bassa, per 10 minuti.



Strizzate bene i fogli di gelatina ormai ammorbiditi e uniteli al vino bollente zuccherato (7) Imoscolate bene per far sciogliere la gelatina (8); lasciate raffreddare e unite il succo di cocomero (9).



Mettete il composto in uno stampo a ciambella (o altro stampo) (10-11), coprite con della pellicola trasparente e ponete in frigorifero per almeno 4 ore (12).

Servite l'anello di cocomero al moscato da solo o accompagnato con una macedonia di fragole e panna.

Consiglio

Quando dovrete togliere l'anello di cocomero dallo stampo, immergetelo per qualche secondo nell'acqua calda, quindi rovesciatelo su di un piatto da portata e guarnitelo come meglio credete. In alternativa, preparate questo dessert in stampini individuali.