

Frutta brinata

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti:

- Uva bianca
- Uva nera

Frutta brinata

Scritto da Antonio Cedrola

- Piccoli frutti (Ribes, Uva spina, More, Lamponi, Mirtilli, ecc)
- Ciliegie, Fragole
- Albume d'uovo
- Zucchero semolato

Preparazione:

- Lavare delicatamente la frutta e lasciarla asciugare dopodiché, aiutandosi con un pennello da cucina, bagnarla accuratamente con l'albume leggermente sbattuto;
- Appoggiarla su un vassoio foderato di carta forno e spolverarla di zucchero;
- Mettere il vassoio in frigo oppure, se si preferisce, passare la frutta già in un piatto di portata, e tenerla in frigo per qualche ora, fino a quando albume e zucchero si saranno cristallizzati, dando alla frutta quel delizioso effetto di brinato

Frutta brinata

Scritto da Antonio Cedrola

