

MACEDONIA IN BICCHIERE

Per fortuna è già passato il lunedì.. da quando lavoro come dipendente il lunedì mi pesa più del solito.. eppure ora in 10 minuti sono al lavoro, prima impiegavo quasi due ore, ma penso sia il fatto che prima potevo decidere se non andare al lavoro e anche se andavo sempre inconsciamente sapevo di avere la scelta.. comunque le giornate passano in fretta fortunatamente e questo è positivo!!!

Ormai certa frutta ci sta abbandonando.. che dispiacere.. mi mancheranno tanto le ciliegie!!! Allora vi propongo questa macedonia con l'ultima frutta di primavera, l'ho abbinata ad un lemon posset, la ricetta l'ho presa dal libro di Gordon Ramsay "Il pranzo della domenica" in realtà la sua versione non prevede la panna montata in aggiunta ma io l'ho messa perchè per i miei gusti sapeva veramente troppo di limone, anche se a me piace.

Questo dolce è buonissimo ma va mangiato entro le 24 ore perchè la frutta rimane soda e non perde liquido.



MACEDONIA IN BICCHIERE CON LEMON POSSET
per 4 bicchieri

8 fragole
2 fette di melone
1 pesca
16 ciliegie
1 limone
200+200 gr di panna
50 gr di zucchero
6 biscotti digestive

Versate 200 gr di panna in un pentolino con lo zucchero, portate a bollore e mescolate finchè lo zucchero si scioglie, fate bollire per 3 minuti.

Togliere dal fuoco e aggiungete il succo del limone, la crema inizierà a inspessirsi.. lasciate raffreddare. Montate la restante panna ed unitela alla crema di limone.

Pulite, mondate e tagliate tutta la frutta a piccoli cubetti. Sbriciolate grossolanamente i biscotti.

Sul fondo dei bicchieri disponete 2 cucchiari di lemon posset, mettete un po di biscotto poi la frutta, proseguite con un'altro strato e terminate con il lemon posset. Decorate con una ciliegia





con questa ricetta partecipo alla raccolta di DOLCI ARMONIE