



Zuppetta di frutti rossi con gelato all'olio extra vergine di oliva Garda Dop



Ingredienti per 4 persone:

300 g di acqua, 120 g di zucchero, 20 g di basilico,
10 g di pepe verde, 250 g di polpa di fragole

Per il gelato all'olio:

300 g di latte intero fresco, 10 g di glucosio,
70 g di zucchero, 30 g di latte in polvere,
70 g di panna fresca, 50 g di olio extra vergine di
oliva Garda Dop

Preparazione

Bollire acqua, zucchero, basilico e pepe verde per 5 minuti.

Lasciare raffreddare e unire la polpa di fragole.

Conservare in frigo.

Per il gelato: portare il latte alla temperatura di 60 °C, versare il glucosio, il latte in polvere e lo zucchero e continuare a scaldare.

Raggiunta la temperatura di 80 °C unire la panna.

Frullare con un frullatore a immersione e mantecare nella gelatiera versando l'olio a filo.

Riempire un piatto fondo con frutti rossi a piacere, versare il liquido molto freddo e decorare con una pallina di gelato all'olio.