

CUPOLETTE DI ANGURIA

Un gelato per pranzo!!! ...

Ingredienti:

300 g di gelato di fragole
300 g di fragole
2 fette rotonde di anguria spesse circa un cm
1 dl di panna fresca
20 g di zucchero a velo

Preparazione:

Far ammorbidire il gelato, suddividerlo in 4 stampini da budino a forma di cupola ben freddi, livellarlo, coprire con pellicola e mettere in freezer per almeno 30 minuti.

Ritagliare dalle fette di anguria (8 dischetti) di 7-8 cm di diametro con un bicchiere da acqua e metterli su un tagliere. Tagliare a tocchetti

la restante polpa e metterla in una ciotola. Aggiungere 200 g di fragole tagliate a tocchetti, spolverizzare con metà dello zucchero, mescolare e tenere in frigorifero.

Sistemare al centro di 4 piattini un dischetto di anguria, spalmarlo con un po' di panna montata con lo zucchero rimasto, coprire con le restanti fragole a fettine e ancora un po' di panna.

Appoggiare sopra un altro dischetto di anguria e spalmarlo con la panna rimasta.

Togliere gli stampini dal freezer, immergerli per pochi istanti in acqua calda e sfornare una cupoletta di gelato sopra ogni piramide d'anguria. Guarnire i piatti con il mix di fragole e anguria preparato e servire. Decorare con le amarene sciroppate già scolate, con ciuffi di panna montata e Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.



Fonte: <http://www.donnamoderna.it>