



## ***Zuppetta di frutti di bosco con gelato al limone***

*“La zuppetta di frutti di bosco con gelato al limone è un dessert leggerissimo e gustoso. La presenza del gelato non deve preoccupare poiché la porzione di quest’ultimo è limitata. La zuppetta si presta bene come dolce di fine pasto, proprio perché originale, leggera e fresca”.*

### **Ingredienti per 4 persone**

500 g	Frutti di bosco misti
50 ml	Vino bianco secco
n° 4	Palline di gelato al limone
q.b.	Foglie di menta

### **Preparazione**

1. Lavare e asciugare con cura i frutti di bosco.
2. Prendere un pentolino, metterci i frutti di bosco e il vino bianco secco e cuocere il tutto a fiamma moderata per circa cinque minuti.
3. Trascorso il tempo di cottura, frullare ancora caldi i frutti di bosco e passarli al setaccio al fine di ottenere una crema.
4. Sistemare la crema di frutti di bosco tiepida in quattro coppette, aggiungere ad ognuno di essi una pallina di gelato al limone e decorare con una o due foglioline di menta.

**Nota:** assicurarsi che i frutti di bosco siano ben maturi e che nessuno di essi abbia ammaccature.

