

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Semifreddo ai lamponi

Strawberry · Thursday, April 28th, 2011

### Ingredienti: (6 persone)

- 350 gr lamponi
- 125 gr zucchero
- 200 gr panna
- 2 albumi di uova
- 30 gr vino bianco

### Preparazione:

Lavate e tagliate a metà 250gr di lamponi, versateli in un pentolino con il vino bianco e lo zucchero e fate cuocere per 8 minuti circa, frullate il tutto e fate raffreddare. Montate a neve gli albumi e aggiungeteli ai lamponi frullati, montate la panna e aggiungete la al composto, versate il tutto in uno stampo rotondo e mettetelo nel congelatore per 3 ore. Disponete il semifreddo su di un piatto da portata e decoratelo con i lamponi rimasti e se volete qualche ciuffo di panna.

This entry was posted on Thursday, April 28th, 2011 at 3:53 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.