

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Semifreddo ai pistacchi

Strawberry · Friday, September 20th, 2013

Ingredienti:(6 persone)

- 400gr pistacchi
- 3 uova
- 100gr zucchero
- 30gr sciroppo menta
- 200gr panna fresca

Preparazione:

Sgusciate i pistacchi, togliete la pellicina e tritateli. Montate le uova a bagnomaria con lo zucchero e lasciate raffreddare. In una ciotola montate la panna, unite i pistacchi tritati e lo sciroppo di menta, unite il composto di uova e zucchero, versate il composto in uno stampo o in stampini singoli, mettete in frigo per circa 3 ore, togliete lo stampo dal frigo, immergetelo per alcuni secondi in acqua calda, capovolgetelo su di un piatto e decorate a piacere.

This entry was posted on Friday, September 20th, 2013 at 3:46 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.