

## SEMIFREDDO ALLA FRUTTA



### Ingredienti per 4 persone

- 200 g di ananas sciroppato
- 200 g di fragole
- 200 g di uva - una banana
- una mela - 2 uova
- 4 fogli di colla di pesce
- un cucchiaino di farina
- mezzo litro di latte
- 150 g di zucchero
- 50 g di zucchero a velo
- 200 g di mascarpone
- 5-6 amaretti
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino  
Stampa

### PREPARAZIONE

**Mondate e lavate** la frutta; tagliate gli acini d'uva, tagliate a fettine le fragole e a cubetti l'altra frutta.

**Riunitela** in una terrina, spolverizzatela con lo zucchero a velo e lasciatela macerare per circa un'ora.

**Nel frattempo** mettete in una casseruola (fuori dal fuoco) 2 tuorli con lo zucchero e, con una frusta, montateli a spuma; unite quindi la farina, 1 bicchierino di Sassolino e il latte.

**Mettete la casseruola** sul fuoco e, mescolando in continuazione, portate a ebollizione. Continuate la cottura per circa 5 minuti.

**Togliete** la casseruola dal fuoco, fate intiepidire la crema poi unitevi la colla di pesce in precedenza ammorbidita in

acqua fredda e ben strizzata, il mascarpone e la frutta sgocciolata dal succo emesso durante la macerazione.

**Mescolate bene.**

**Inzuppate** gli amaretti con 1 bicchierino di Sassolino.

**Foderate uno stampo** rotondo con carta di alluminio, disponetevi sul fondo gli amaretti e riempitelo con il composto preparato.

**Mettete lo stampo** in frigo per circa 3 ore. Sformate il semifreddo su un piatto da portata, eliminate la carta di alluminio e rimettetelo per mezz'ora in frigo.



**Sassolino Stampa**  
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)