



## DESSERT

Aspic di frutta in gelatina di vino

### INGREDIENTI:

1 bottiglia di moscato dolce.  
5 fogli di colla di pesce.  
600 g di fragole e frutti di bosco.  
zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, poi scioglietela a caldo in un bicchiere di moscato. Diluite con il restante vino. Riempite gli stampini di frutti e coprite con il moscato. Fate rassodare in frigo. Sformate e cospargete di zucchero a velo.

Aspic di frutta in gelatina di vino | 1