

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Nell'attesa che arrivi il sole...

Ingredienti:

400 g di yogurt
50 g di zucchero a velo
50 g di pistacchi
2 albumi
1 limone non trattato
1 cucchiaino di paprica

Preparazione:

Scottare per qualche minuto i pistacchi in poca acqua bollente, scolarli, sbucciarli e tritarli fini.

Grattugiare finissima anche la scorza del limone, tagliarlo a metà, spremendo il succo e filtrarlo. In una terrina mettere lo yogurt, lo zucchero a velo, il succo e la scorza di limone. Aggiungere i pistacchi e la paprica e mescolare di nuovo. Montare gli albumi a neve ferma e incorporarli al composto, poi versare quest'ultimo in uno stampo di circa mezzo litro foderato con pellicola trasparente e metterlo nel freezer per un paio di ore. Eliminare la pellicola, prelevare il semifreddo a cucchiaiate e servirlo in 4 bicchieri, spolverizzato di paprica, con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.



Fonte: <http://www.donnamoderna.it>