

Semifreddo ai lychee

Non so voi, ma io per le feste di Natale mi ritrovo sempre con qualche frutto esotico nel carrello.

Le proposte non mancano in questo periodo e la voglia di sperimentare si fa strada senza chiedere il permesso. Così ho deciso di condividere una ricetta che ho fatto tempo fa, quando il mio occhio è caduto su un succo di frutta alternativo, il succo di lychee! In verità l'idea era quella di servirlo fresco facendone un cocktail analcolico ma all'assaggio non mi ha entusiasmata molto, l'ho trovato un po' stucchevole, a dispetto del frutto fresco che invece amo e che a mio parere ha un sapore più fresco e lievemente acidulo, forse simile all'uva. Non volendo gettarlo ho deciso di rischiare un po' e trasformarlo in un semifreddo dai profumi e colori esotici. Vi dirò a noi è piaciuto e mai avrei detto che potesse risultare un dessert così fresco e gradevole da quel succo. Così mi sono ritrovata a gustare il mio semifreddo, soddisfatta sia della scoperta, sia di aver evitato sprechi alimentari. Poi ripensando a quei frutti esotici che tanto vanno di moda a Natale, mi sono chiesta se non fosse un'idea carina e diversa dal solito da proporre, magari per un dolce che non appesantisce e rinfresca dopo i lauti pranzi e cene in famiglia. Ecco a voi la ricetta, augurandovi che l'anno in arrivo sia molto meglio di quello che lasciamo. Il 2020 ha segnato un triste ricordo in ognuno di noi, non resta che sperare in un 2021 che possa restituirci salute e serenità.

INGREDIENTI PER IL SEMIFREDDO:

- 250 ml di panna fresca
- 250 ml di succo di lychee
- 70 g di zucchero al velo vanigliato
- 8 g di colla di pesce in fogli

INGREDIENTI PER GUARNIRE: (facoltativi)

- Lychee freschi
- petali edibili di fiordaliso
- polvere di kaffir lime

PROCEDIMENTO:

Mettere in ammollo in acqua fresca i fogli di colla di pesce per farli ammorbidire.



Intanto versare la panna fresca in un pentolino, aggiungere lo zucchero a velo vanigliato, amalgamare e scaldare il composto a fiamma dolce, senza portarlo a bollire.



Prima che inizi a bollire, togliere dal fuoco e unire la gelatina in fogli ben strizzata. Amalgamare con la frusta fino a che la colla di pesce risulterà ben sciolta.



Unire in fine, sempre amalgamando il succo di lychee, fino ad ottenere un composto omogeneo.



Versare direttamente il composto nello stampo (o stampini/ coppette monoporzione se preferite) e riporre in frigorifero per almeno 6 ore.



Terminato il tempo di riposo, estrarre il semifreddo dal frigorifero e porzionarlo. Guarnire a piacere con spezie,

fiori e frutti freschi.