



Ricetta

Coppa spaghetti

Ingredienti

- 100 ml di panna da montare
- 1 cucchiaino di zucchero
- 4 palline di gelato alla vaniglia
- 3 fragole
- Cioccolato bianco grattugiato

Altro

- Pressa per vermicelles
- Frullatore
- Piatto

Calcolo del prezzo

Gelato a forma di spaghetti preparato in casa
ca. CHF 4.00

Gelato a forma di spaghetti al ristorante
ca. CHF 10.00

Preparazione

Per prima cosa frullare le fragole e far cuocere la purea a fuoco bassissimo per ca. 10 minuti. Nel frattempo unire lo zucchero alla panna e montarla. Su un piatto adagiare 3 cucchiaini di panna. Distribuire quindi il gelato alla vaniglia attraverso la pressa per vermicelles direttamente sulla panna. Ricoprire il gelato con la purea di fragole ancora calda e decorare con cioccolato bianco grattugiato. La coppa spaghetti è pronta!

