

**SANI MA BUONI**

Per 8 persone • Facile • Preparazione 30 min. + il riposo • Cottura 10 min.

Gelatina di clementine al rosé

- 8 stampini individuali + colino a maglie fitte
- 10 clementine
- 300 ml di spumante rosé
- 2 cucchiai di zucchero
- 14 g di gelatina in fogli
- 1 spicchio di melagrana

1 Prepara la gelatina. Metti i fogli di gelatina a bagno in acqua fredda per circa 10 minuti. Spremi le clementine e filtra il succo con il colino a maglie fitte. Versalo in un casseruola con lo zucchero e lo spumante. Cuoci il liquido e portalo al limite dell'ebollizione.

2 Miscela il composto. Intanto sgocciola la gelatina, uniscila nella casseruola, togli dal fuoco e mescola bene per farla sciogliere senza che si formino grumi. Distribuisci il composto ottenuto in 8 **stampini** individuali o bicchierini. Lascia intiepidire e trasferisci in frigorifero per almeno 4 ore in modo che i dessert si solidifichino.

3 Decora e servi. Sgrana lo spicchio di melagrana su una ciotola spingendo delicatamente con i pollici. Trasferisci i chicchi su fogli di carta da cucina per assorbire eventuali gocce di succo, distribuiscili sulle gelatine e servi.

stampini

Se vuoi realizzare un dolce ancora più "natalizio", utilizza uno stampo unico, a forma di abete o di stella cometa. Per far raffreddare la gelatina lasciala in frigorifero almeno 6 ore. Poi sfornala immergendo prima lo stampo in acqua tiepida per qualche secondo e decorala con i chicchi di melagrana (Abete di Guardini, stampo in acciaio con rivestimento antiaderente, € 8,90).





Un dolce molto profumato
per sole 100 calorie