

Fusilli de Framboesa

Ingredientes:

175 g de fusilli
700 g de framboesa frescas
2 colheres de sopa de açúcar branco
1 colher de sopa de suco de limão
4 colheres de sopa de amêndoas laminadas
3 colheres de sopa de licor de framboesa

Modo de preparo:

1º Coloque uma panela grande com água salgada em fogo médio. Adicione a massa e cozinhe até ficar al dente. Escorra, coloque de volta na panela e deixe esfriar.

2º Com uma colher, esmague bem 225 g de framboesas em um coador sobre uma panela grande para fazer um purê suave.

3º Coloque o purê de framboesa e açúcar em uma panela pequena e aqueça em fogo baixo, mexendo ocasionalmente, por 5 minutos. Adicione o suco de limão e reserve.

4º Adicione o restante das framboesas à massa na panela e misture bem. Coloque a mistura de massa com framboesas em um prato de servir.

5º Espalhe as amêndoas em uma assadeira grande e torra-as sob uma grelha quente, previamente aquecida, até dourarem. Retire e deixe esfriar um pouco.

6º Adicione o licor de framboesa ao molho de framboesa reservado e misture bem até ficar homogêneo. Despeje o molho de framboesa sobre a massa, polvilhe generosamente com as amêndoas torradas e sirva.

Dica do Chef

Pode usar quase todas as bagas doces e muito maduras para esta sobremesa. São especialmente adequados os morangos e as amoras, combinados com o correspondente licor. Em alternativa, experimente uma baga diferente misturada com o fusilli recorrendo ainda assim ao molho de framboesa.



Parragon Books Ltd. Sobremesas. Fotografia por The Bridge Water Book Company Ltd. - 2006