

## Gelatina d'uva (Dolci)



### Preparazione

Mettere il succo d'uva in una padella ed aggiungere l'alga agar agar in ammollo facendo riposare per 10 minuti. Portare ad ebollizione, far cuocere per 15 minuti, mescolare l'alga ed aggiungere il malto di riso ed il sale. Spegner e far riposare fino a quando non diventa tiepida. Tagliare le mele a dadini, mischiarli con il succo ed inserirli nei formati. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 6 ore. Servire con della salsa di fragole.

### Consigli

Per quanto riguarda la scelta delle mele da usare, tenete presente che se volete conferire una maggiore acidità al vostro dolce, potreste optare per le mele verdi, ovvero le Granny Smith; se invece volete dare un piglio più dolce alla gelatina, scegliete delle mele più dolci, come delle comuni mele gialle.

### Curiosità

Il succo d'uva si può fare con un semplice estrattore che schiaccia gli acini dell'uva e ne estrae il succo che può essere pastorizzato e conservato.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Malto di riso** 150 grammi

**Sale integrale** 1 grammo

**Mele** (due mele)

**Succo d'uva** 500 millilitri

**Alga agar agar** 7 grammi

**Salsa di fragole** 100 millilitri