

Ve ne sarete già accorti: adoro i limoni in tutte le salse! Del resto l'Italia è «la terra dove fioriscono i limoni, tra le foglie scure splendono arance d'oro, una brezza lieve spira dal cielo azzurro...». Trovo che questa sensazione di calore e di luce si rispecchi meravigliosamente nei piatti al limone, come la mia spuma di limoni.

Spuma di limoni

Ingredienti per 4–6 persone

3 tuorli e 80 g di zucchero montare insieme a spuma.

La scorza grattugiata di 2 limoni e

1 dl di succo di limone unire al composto di uova.

2 cucchiai di succo di limone scaldare in un pentolino.

2 fogli di gelatina, ammollati brevemente

in acqua fredda e leggermente strizzati aggiungere nel pentolino e lasciare sciogliere, mescolare bene con la frusta e unire al composto di uova continuando a mescolare energicamente.

200 g di panna montata ben soda Quando il composto comincia a rapprendersi sui bordi, incorporare delicatamente la panna.

2 albumi montati a neve a piacere, incorporare anche questi: la spuma sarà ancora più leggera.



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Formare delle quenelle con un grosso cucchiaino, come i professionisti, non è facile e ne avanza sempre parecchia, per la gioia dei golosi in cucina. È più semplice versare la spuma in stampini di acciaio inox ben asciutti: con un coltello si sforma poi senza difficoltà.

Per variare, provate a preparare la spuma con le arance e a decorarla con spicchi d'arancia pelati a vivo!