

Mousse di lamponi

Una mousse ai lamponi veloce da preparare e davvero buonissima. Con tutti ingredienti naturali e senza gelatina.

In questi giorni sto provando un po' di ristoranti **gluten free** a Milano. Sì, è per lavoro :) Ma devo dire che sono rimasta piacevolmente sorpresa dalla bontà dei piatti senza glutine. Sappiamo che dobbiamo limitare le farine, soprattutto quelle raffinate, ma le alternative non sono sempre semplicissime, quindi, piano piano vado alla scoperta di nuovi pasticini e nuove ricette.

Per il mio tour sto utilizzando un'app molto interessante, [Gluten Free Roads](#), che permette di cercare i ristoranti adatti agli intolleranti e ai celiaci, in tutta Italia. Ovviamente nei ristoranti gluten free ci possono mangiare tutti, anche io, che celiaca non sono ed intollerante nemmeno. Come si mangia? Davvero bene, molto molto meglio di quanto potessi immaginare. Vi consiglio quindi di scaricarvi l'app e provare per credere ;)

Vi lascio con una ricettina super veloce, ma buonissima: una mousse di lamponi, ovviamente gluten free.



Mousse di lamponi

- 200g di lamponi
- 150g di panna da montare con un cucchiaino di zucchero a velo
- zucchero q.b.
- 1/2 cucchiaino di agar agar
- acqua
- In un pentolino mettete i lamponi, insieme a poca acqua e allo zucchero (decidete quanto zucchero utilizzare in base all'acidità dei lamponi). Fate cuocere fino a che i lamponi non si saranno totalmente macerati. Aggiungete l'agar agar e mescolate bene. Passate il composto al setaccio per eliminare i semi dei lamponi. Montate la panna con un cucchiaino di zucchero a velo. Mescolate insieme panna e lamponi, facendo attenzione a non smontare la panna. Fate riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore. Decorate con panna montata e lamponi o sciroppo di lamponi.