



semifreddo di yogurt greco, composta di mirtilli e menta di giorgia



Ingredienti per porzione

6 biscotti McVitie's Digestives alla Frutta

200g di yogurt bianco greco

40 mirtilli circa

2 foglie di menta fresca più altre per decorare

1 cucchiaio di zucchero

il succo di ½ limone

50g di burro

1 coppapasta da 8 cm

Preparazione

Per la base:

Sciogliere il burro a bagnomaria.

Frullare i biscotti McVitie's Digestives alla Frutta e mescolarli con il burro fuso.

Mettere il coppapasta al centro di un piattino e versare il composto pressandolo bene sul fondo creando una base di circa 2 cm.

Versare con un cucchiaio lo yogurt sulla base stando attenti a non creare bolle d'aria. Successivamente conservare in frigorifero per far rassodare il tutto.



semifreddo di yogurt greco, composta di mirtilli e menta di giorgia

Per il topper:

Cuocere i mirtilli in un pentolino a fuoco basso per circa 5 minuti con lo zucchero, la menta ed un cucchiaino di acqua. A questo punto versare il succo di limone e farlo restringere per un paio di minuti, poi toglierlo dal fuoco.

Lasciare da parte qualche mirtillo per la decorazione e frullare tutto il resto.

Prima di servire sfilare il coppapasta con molta attenzione e con un cucchiaino versare la composta di mirtilli sullo yogurt.

Adagiare i mirtilli messi da parte e la menta come decorazione

Servire immediatamente

Un consiglio:

Utilizzare lo yogurt greco perché più denso e meno acido.

In caso la densità non fosse sufficiente bisognerà filtrarlo con un panno per un paio d'ore facendo in modo che perda tutta l'acqua, dandogli la giusta densità per poter tenere la forma voluta per il nostro semifreddo.

<http://www.milanolovesfood.com/2012/07/mcvities-digestive-non-solo-cheesecake.html>