

# Mousse di mele al profumo di bergamotto

---

PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **10 min**    DOSI PER: **4 persone**

Di solito quando sono di passaggio a Reggio Calabria vado al mercato in cerca di frutti di bergamotto, tipici di quella terra, con un profumo meraviglioso. Stamattina ho avuto un gran colpo di fortuna e sono riuscita a trovarne al mercato della mia città, quindi ho deciso di utilizzarli per profumare questa semplice ma buonissima mousse di mele arricchita con crema di mandorle.

## Ingredienti per 4 persone

- 5 mele golden
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 pizzico di sale marino integrale
- 2 cucchiaini di malto di riso
- il succo e la buccia grattugiata di 1 bergamotto
- 3 cucchiaini di crema di mandorle

## Procedimento

1. Sbuccia le mele e tagliale a tocchetti regolari, ponile a cuocere in un tegame con l'alloro, la

curcuma, il malto di riso, il succo e la buccia grattugiata di bergamotto e il sale per 10 minuti, a fuoco basso e coperto.

2. Una volta giunte a cottura, toglì la foglia di alloro dalle mele e frullale riducendole in crema con l'aiuto di un mixer ad immersione.
3. Aggiungi la crema di mandorle, mescola bene in modo da ottenere un composto soffice ed uniforme e servi in coppette.

