

Semifreddo de chocolate e pistache

Chefe Jamie Oliver

INGREDIENTES

- 20 Morangos;
- 200 g de chocolate preto
- 200 g de chocolate de leite;
- 200 g de chocolate branco;
- Flor de sal q.b.;
- Cardamomo q.b.;
- Pimenta rosa q.b.



PREPARAÇÃO

Derreta separadamente e em banho-maria os três tipos de chocolate. Lave bem os morangos, seque-os e, se preferir, retire o pedúnculo. Espete cada morango num espeto de espetada e reserve-os numa caneca. Quando os chocolates estiverem bem derretidos, passe alguns morangos pelo chocolate preto, outros pelo chocolate de leite e outros pelo chocolate branco. Se gostar, acrescente um pouco de flor de sal e/ou de pimenta rosa ligeiramente esmagada e/ou um pouco de cardamomo esmagado. Coloque os espetos com os morangos novamente na caneca e deixe o chocolate secar.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

