

Ingredienti :

- Frutti di bosco
- Zucchero a velo mezza bustina
- Cotechino 1
- Cacao in polvere qb
- Pere 2
- Amaretti
- Pastella (farina 00 150 g ,un pizzico di sale fino ,amaretti in polvere ,latte 200ml,zucchero 20 g, vaniglia ,2 uova)
- Fiori commestibili

Procedimento :

Per preparare la coulis lavare i frutti di bosco e metterli in una bul capiente frullarli e aggiungere lo zucchero a velo fino a raggiungere un giusto equilibrio e non far sentire l'acidulo della frutta .Poi cuocere il cotechino .Poi preparare la pastella all'amaretto e ricoprirlo ;far friggere e lasciare che L'olio in eccesso scoli .Dopodiche tagliare a concasse le pere precedentemente pulite .Servire su un piatto fondo .Prima mettere con un cucchiaino la coulis sul fondo poi al centro mettere il cotechino in pastella ed intorno la concasse di pere .Finire il piatto con una spolverata di cacao e pochi fiori .