




## Semifreddo alla farina bóna






Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

### Preparazione

	Tempo richiesto	ca. 20-30 minuti
	Difficoltà	Media - Per appassionati
	Dosi	1 litro

### Caratteristiche

	Piatto	Dolce - Semifreddo
	Prodotto tipico	Farina bóna - Km 0
	Adatto in	Estate - Giornate calde

## INGREDIENTI

### Semifreddo

- 5 uova di grandezza media (50 gr)
- 150 g zucchero
- 30 g miele
- 50 g farina bóna
- 5 dl panna (35%)

## PROCEDIMENTO

### Semifreddo

1. Montare la panna non troppo “ferma” e riservarla in frigorifero;
2. Mettere le forme per il semifreddo in congelatore;
3. Mettere le uova, lo zucchero e il miele in una bastardella e montare a bagno-maria a caldo (massimo 50 °C) tipo lo zabaione;
4. Aggiungere la farina bóna;
5. Continuare a montare a freddo con uno sbattitore elettrico finché la massa non risulterà ben sviluppata e fredda;
6. Incorporare delicatamente la panna montata;
7. Versare il tutto nelle forme raffreddate e precedentemente messe in congelatore.
8. Far riposare il semifreddo in frigorifero per almeno 4 ore.

### Impiattare

Disponete il semifreddo su un piatto e decorate a vostro piacimento.