



**Ricetta:** Aspic fiori e frutta



**Fiore:** Viola Cornutina

**Tipo di piatto:** Antipasti

**Provincia:** Lucca

**Nazione:** Italia

**Chef:** Flowers2eat

**Ingredienti:** Fiori misti, Petunie, Viole cornutine, Viole del pensiero, Calendula. Frutta, lamponi, pesche... 3 dl acqua 2 dl di succo d'arancia 100 g di zucchero 20 g di gelatina in fogli

**Procedimento:** Far ammorbidire la gelatina in acqua fredda per alcuni minuti. Portare a ebollizione i 3 dl di acqua con lo zucchero e unire poi a fuoco spento la gelatina e mescolare fino a scioglierla. Unite il succo d'arancia. Versare poco composto negli stampi e mettere nel freezer per pochi minuti. Lavare e affettare la frutta. Togliere gli stampini dal freezer e unire frutta, fiori e il resto del composto. Disporre la frutta e i fiori in modo decorativo. Riporre il tutto nel freezer e servire dopo mezz'ora; oppure il frigo per 3 h.