

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta alle fragole

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 6 ORE DI RAFFREDDAMENTO



Se c'è un dolce che piace sempre a tutti, grandi e piccini, è la **panna cotta alle fragole**. La sua preparazione è davvero semplice e verrà in maniera perfetta anche a chi non ha molta dimestichezza in cucina. Servita in monoporzioni risulta un dessert fresco ed elegante che già alla prima cucchiata conquisterà i vostri ospiti. Provate questa ricetta e se amate in maniera particolare questo frutto, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta di questa super golosa [crostata con crema allo yogurt e fragole](#).

INGREDIENTI

FRAGOLE 100 gr
PANNA FRESCA 400 gr
ZUCCHERO 75 gr
LATTE INTERO 75 gr
COLLA DI PESCE 8 gr

PER LA SALSA DI FRAGOLE

FRAGOLE 300 gr
ZUCCHERO 100 gr
MARASCHINO 16 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare una panna cotta alle fragole perfetta dovrete partire proprio dalle fragole: lavatele e rimuovete il picciolo, quindi tagliatele a pezzetti conservandone giusto 6 per la decorazione finale.

2 Riunite le fragole appena tagliate in un pentolino, che sia sufficientemente capiente per poter contenere poi anche il latte e la panna, insieme allo zucchero semolato.

Accendete il fuoco e lasciatele cuocere a fuoco moderato fino a che non siano completamente sfatte formando una sorta di salsa. Impiegherete circa 7-8 minuti.

3 A questo punto potrete aggiungere direttamente il latte e la panna, alzate leggermente il fuoco e portate il tutto quasi al punto di ebollizione. Nel frattempo mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

4 Togliete il pentolino dal fuoco, filtrate il composto di fragole e panna e aggiungete la colla di pesce precedentemente ammollata e ben strizzata. Il composto alla fragola dovrà essere ancora molto caldo per poter permettere alla colla di pesce di sciogliersi alla perfezione.

5 Preparate 6 stampini monouso oppure, come i nostri, in plastica dura con un tappo sul fondo per facilitare l'estrazione delle pannecotte al momento dell'impiattamento.

Distribuite il composto negli stampini e riponeteli in frigorifero per almeno 6 ore.

6 Almeno un'oretta prima di servire, dedicatevi alla salsa di fragole. Potrete prepararla con largo anticipo se volete, ma se non ce la fate un'oretta prima è il tempo giusto per consentire alla salsa di potersi raffreddare prima di utilizzarla.

Lavate le fragole, rimuovete il picciolo e tagliatele a pezzetti.

Trasferitele in un bicchiere adatto al frullatore ad immersione, quindi frullatele fino ad ottenere una purea liscia ed omogenea.

Per sicurezza e per un risultato migliore, passate la purea al colino.

7 Mettete sul fuoco un pentolino con lo zucchero, un cucchiaio d'acqua ed il maraschino e lasciate sciogliere il tutto.

Quando lo zucchero si sarà completamente sciolto e il composto inizierà a bollire, potrete aggiungere la purea di fragole filtrata.

Lasciate bollire la salsa per circa 5 minuti mescolando di tanto in tanto, quindi lasciatela intiepidire prima di utilizzarla per decorare le panne cotte.