

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese alle fragole e melone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 250 g di fragole
- 130 g di zucchero
- 15 g gelatina
- 200 ml di panna fresca
- 5 fette di melone.

PREPARAZIONE



- 2** Mettere la gelatina nell'acqua fredda per 10 min, intanto in una pentola sciogliere lo zucchero con 250 ml di acqua, portare a bollore, spegnere e far raffreddare. Unire la gelatina strizzata e far sciogliere .



- 3** Pulire la fragole e lasciarne 5 intere da parte, schiacciare le altre. In un recipiente montare la panna non molto densa, aggiungere le fragole frullate e meta' dello sciroppo.



4 Versare il tutto negli stampini, mettere in frigo per un ora.

Sbucciare il melone, tagliarlo a pezzetti, tagliare anche le fragole in quattro pezzetti.



- 5 Distribuire la frutta negli stampi, versare sopra il restante sciroppo allungato con 100 ml d'acqua, rimettere in frigo ancora 15 minuti.



6 Rovesciare gli stampini e guarnire a piacere.

