

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini di panna cotta bigusto (fragole e pistacchi)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 400 g di panna
- 400 ml di latte
- 120 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 4 fogli di colla di pesce (8 gr).

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i fogli di colla di pesce a bagno in acqua fredda in due ciotoline separate. Mettere sul fuoco 200 ml di panna, 200 di latte e ½ bustina di vanillina. Quando il composto è caldo, aggiungere 60 g di zucchero e due fogli di colla di pesce. Quando è tutto sciolto, aggiungere 2 cucchiaini di granella di pistacchio.



2 Passare attraverso un colino e riempirci 8 bicchierini. Mettere subito in frigorifero.



3 Dopo circa 30 minuti, frullare 200 g di fragole con un cucchiaio di panna (tolta dai 200 ml) e un goccio di alchermes.



- 4 Mettere sul fuoco altri 200 ml di panna, 200 di latte e l'altra $\frac{1}{2}$ bustina di vanillina, quando è caldo aggiungere 60 g di zucchero e gli altri due fogli di colla di pesce. Quando è tutto sciolto aggiungere le fragole frullate. Passare attraverso un colino



- 5 e mettere sopra la panna ai pistacchi già rassodata. Fare addensare in frigorifero e poi guarnire a piacere.



