

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta al mascarpone con salsa alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

500 g di mascarpone
500 ml di panna fresca
150 g di zucchero
4-5 fogli di gelatina in fogli.

PER LA SALSA ALLE FRAGOLE

100 g di zucchero
200 g di fragole
succo di mezzo limone.

PREPARAZIONE

1 Per la salsa alle fragole: tagliare a pezzettini le fragole e frullare con il frullatore ad

immersione insieme allo zucchero.

Unite il succo del limone e continuate a frullare.

Trasferite in una casseruola e fate cuocere per 15-20 minuti.

La salsa deve leggermente addensare.

Per la panna cotta: ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

In una casseruola mescolare il mascarpone con la panna e aggiungete lo zucchero.



- 2 Trasferite sul fuoco e portare ad ebollizione, strizzate la gelatina e aggiungetela al composto.



- 3** Versate in stampini monoporzione o in uno stampo grande e lasciate raffreddare, successivamente riporre in frigorifero per almeno 6 ore.



- 4** Togliete la panna cotta al mascarpone dagli stampini e decoratela con la salsa alle fragole.

