

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta alla fragola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La panna cotta alla fragola è un dolce tradizionalmente adorato da grandi e piccini: golosa e buona, è perfetta per una merenda estiva e come dessert dopo una cena sostanziosa, poichè essendo fresca e cremosa, sarà comunque un fine pasto gradevole.

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 400 gr
LATTE INTERO 75 gr
FRAGOLE fresche - 100 gr
COLLA DI PESCE 6 gr
ZUCCHERO 75 gr
VANIGLIA 1 pizzico

INGREDIENTI PER DECORARE

SALSA ALLE FRAGOLE
PASTA SIGARETTA

PREPARAZIONE

1 Mettete ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Scaldate in un pentolino il latte e 100 g di panna.



- 2** Quando il latte e la panna saranno caldi, senza giungere a bollire, unite lo zucchero e mescolate.

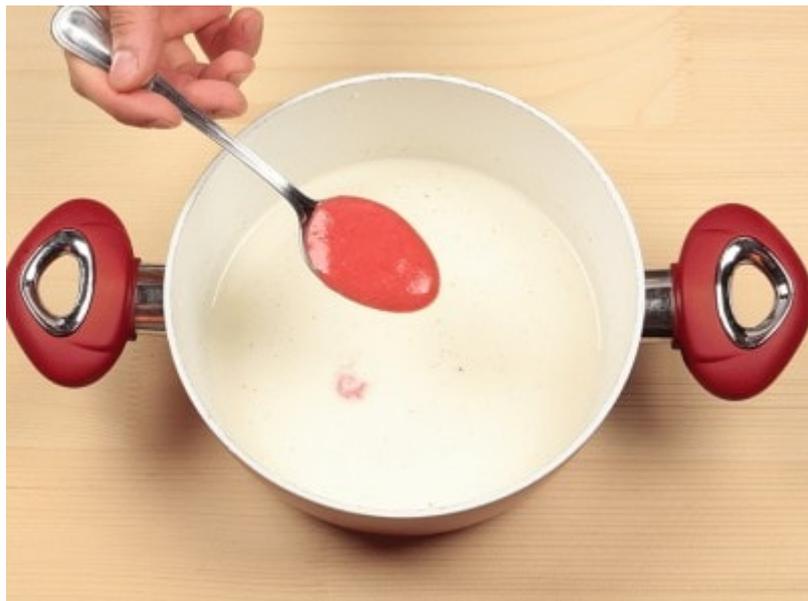


- 3** Una volta sciolto lo zucchero nel composto di latte e panna, unite la gelatina ben strizzata e fate sciogliere anch'essa.



- 4 Unite, quindi, la panna rimanente, la vaniglia e le fragole, pulite, frullate e passate al colino; mescolate.





5 Prendete 6 stampini monoporzione per panne cotte e riempiteli con la base di panna

cotta alle fragole, riponeteli in frigorifero a solidificare per almeno 8 ore.



- 6 Accompagnate la panna cotta alle fragole con la salsa alle fragole e un biscotto di pasta sigaretta. (Le ricette della salsa alle fragole e della pasta sigaretta le potrete trovare cliccando sullo stesso ingrediente nella lista degli ingredienti).