

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta alla fragola



La ricetta della panna cotta alla fragola è un grande classico che non passa mai di moda e che piace sempre a tutti. Un dolce al cucchiaino delicato, profumato e goloso che stuzzica grandi e bambini. La panna cotta infatti è un dolce che si può fare tranquillamente a casa tra i più apprezzati ed amati, non solo in Italia ma è molto conosciuto anche all'estero.

Il suo aspetto elegante la rende speciale e spesso infatti si trova nel carrello dei dolci nei ristoranti, anche perché essendo molto versatile si può aromatizzare come meglio si crede. In questo caso abbiamo utilizzato delle fragole che sono perfette nella stagione primaverile, ma qualora vogliate potrete utilizzare la frutta che vi piace di più, oppure decorare la panna cotta base con i topping al gusto preferito. In alternativa alla fragola se volete conservare questo colore potete utilizzare i frutti di

bosco ad esempio.

Sembra sia nata nelle Langhe in Piemonte, all'inizio del '900 ed è effettivamente probabile vista l'abbondanza di pascoli e latte di conseguenza in quelle zone.

La pannacotta alle fragole è un dolcetto cremoso e tanto semplice da preparare, non servono grandi abilità da pasticciare per farla, anzi è un dessert molto furbo perché si può preparare anche con largo anticipo e poi portare a tavola al momento opportuno.

Potete prepararne una grande e poi tagliarla a fette oppure farla come in questo caso monoporzione che certamente risulta più raffinata.

Questo dolce si conserva tranquillamente in frigorifero per più giorni, per questo motivo se avete una cena o un pranzo da organizzare, potrà tornarvi utile come idea perché vi potete anticipare e dedicarvi ad altro.

Scegliete le fragole quando sono di stagione e il gusto finale ne gioverà tantissimo. Provate questa ricetta deliziosa e diventerà anche un vostro cavallo di battaglia!

Se amate poi questo genere di dolci ecco altre ricette di panna cotta in gusti differenti tutti da provare:

[panna cotta alla pesca](#)

[panna cotta alla menta e salsa al cioccolato](#)

[panna cotta bigusto panna e cioccolato](#)

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 400 gr

LATTE INTERO 75 gr

FRAGOLE FRESCHE 150 gr

COLLA DI PESCE 6 gr

ZUCCHERO 75 gr

VANILLINA 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA SALSA

ZUCCHERO 50 gr

FRAGOLE FRESCHE 150 gr

MARASCHINO 1 cucchiaio da tavola

ACQUA 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

1 Pulite, innanzitutto, le fragole togliendo il picciolo verde e lavandole sotto l'acqua corrente.

Trasferite le fragole in un frullatore e frullate fino ad ottenere una purea liscia, quindi filtrate la purea passandola attraverso le maglie di un colino.





2 Mettete ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda per pochi minuti.





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

Quando il latte e la panna saranno caldi, senza giungere a bollire, unite lo zucchero e mescolate. Una volta sciolto lo zucchero nel composto di latte e panna. Unite, quindi, la panna rimanente, la vanillina mescolate





4

e allontanate dal fuoco aggiungete la colla di pesce strizzata e la purea di fragole passata al colino; mescolate.





- 5** Prendete 4 vasetti monoporzione per panne cotte e riempiteli con il composto realizzato, poneteli in frigorifero a solidificare per almeno 8 ore.



6

Tagliate le fragole a pezzi, frullate e passate al colino.







7 In un pentolino, posto sul fuoco, sciogliete lo zucchero con un cucchiaino d'acqua ed il maraschino.

Quando lo zucchero sarà completamente sciolto ed il composto inizierà a prendere bollire, aggiungete le fragole frullate e mescolate.

Fate bollire la salsa per circa 3 minuti. Fate intiepidire la salsa ed utilizzarla per decorare le panne cotte





