

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta al mascarpone con salsa alle fragole

di: *monica2158*

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.

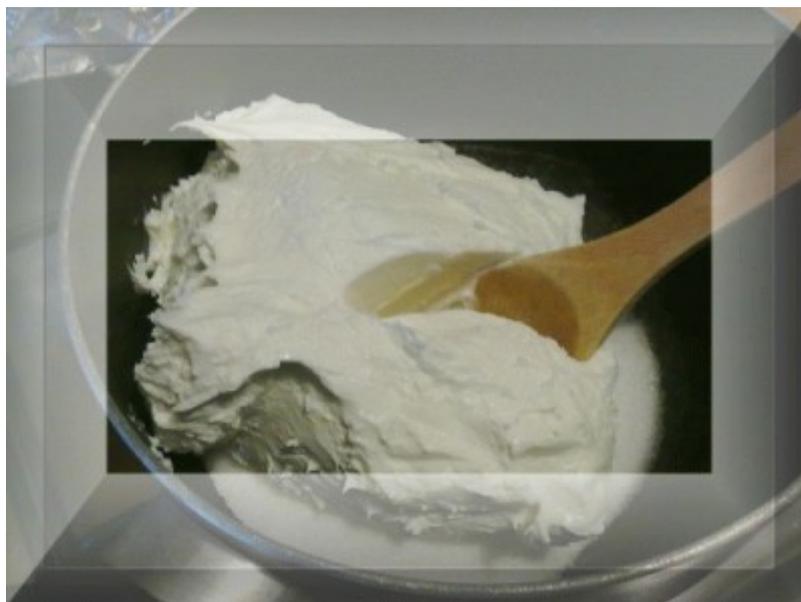
Unite il succo del limone e continuate a frullare.

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.

