

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Panna cotta bigusto fragola e menta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Delicata e fresca, l'abbinamento fragola-menta è molto particolare, ma porta ad un dolce gradevole e molto adatto concludere un pasto dai sapori leggeri. Curate la presentazione, otterrete così un dolce da applausi!

## INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr  
LATTE INTERO 150 gr  
FRAGOLE ( fresche ) - 100 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
COLLA DI PESCE 12 gr  
VANIGLIA 1 pizzico  
SCIROPPO DI MENTA 50 gr

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

PASTA SIGARETTA 100 -

## PREPARAZIONE

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

Scaldate in un pentolino il latte e 200 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 e la vaniglia; mescolate.



- 5 Dividete la base di panna cotta in due parti. Aggiungete ad una metà di panna cotta le fragole pulite, frullate e passate al colino.



- 6 Unite lo sciroppo alla menta alla base di panna cotta rimasta.



- 7** Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e riempiteli per metà con la panna cotta alla menta, riponeteli in frigorifero a solidificare.



- 8** Non appena il primo strato di panna cotta alla menta si sarà leggermente solidificato, riprendete gli stampini dal frigorifero e terminate di riempirli con la panna cotta aromatizzata alla fragola.



**9** Mettete il tutto in frigorifero per almeno 8 ore a solidificare.

Decorate la panna cotta bigusto con un biscotto di pasta sigaretta (la ricetta la potrete trovare cliccando sull'ingrediente nella lista degli ingredienti).