

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Panna cotta bigusto panna e fragola

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



La panna cotta bigusto panna e fragola è un dolce per chi non si accontenta! Nonostante la sua semplicità di esecuzione, è un dolce raffinato, con un accostamento già sperimentato e dal successo indiscutibile! Un ottimo modo per terminare un pranzo o una cena o, anche e soprattutto, una merenda golosa e sana per i bambini!

## INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr  
LATTE INTERO 150 gr  
COLLA DI PESCE 12 gr  
FRAGOLE fresche - 100 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
VANIGLIA 1 pizzico

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

SALSA ALLE FRAGOLE

# PREPARAZIONE

**1** Mettete ad ammolare 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 Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e riempiteli per metà con la panna cotta bianca, riponeteli in frigorifero a solidificare.



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



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

Accompagnate la panna cotta bigusto con una salsa di fragole (la ricetta la potrete trovare cliccando sull'ingrediente nella lista degli ingredienti).