

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta con corona di fragole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La panna cotta con corona di fragole è un dolce al cucchiaio che omaggia con il suo profumo e i suoi colori, la bella stagione! Facilissima da preparare, è un dolce che darà ottimi risultati anche per i principianti e la sua storia culinaria, seppur recente, lo annovera tra i dessert più graditi e versatili di oggi!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr
LATTE INTERO 150 gr
COLLA DI PESCE 12 gr
RUM 65 gr
ZUCCHERO 150 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 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, il rum e la vaniglia e mescolate.





- 5 Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e versatevi un primo strato di panna cotta, riponeteli in frigorifero a solidificare leggermente



6 Nel frattempo tagliate 24 fragole a fette.

Non appena il primo strato di panna cotta si sarà leggermente solidificato negli stampini, riprendeteli dal frigorifero.

Disponete le fettine di fragole più belle lungo il bordo dello stampino, a formare una corona.

Collocate una fettina di fragola anche nel centro della panna cotta, in questo modo avrete una piacevole sorpresa proprio nel cuore della panna cotta stessa.



7 Finite di riempire gli stampini con la base di panna cotta rimasta.



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

Accompagnate al panna cotta con corona di fragole con un coulis di fragole e un biscotto di pasta sigaretta (troverete le ricette cliccando sopra gli ingredienti nella lista degli ingredienti).