

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE

Ingredienti per la panna cotta

3 (6 g)	fogli di colla di pesce
180 g	zucchero a velo
500 ml	panna
1	stecca di vaniglia

Preparazione

Mettere in acqua fredda per 10 minuti i fogli di colla di pesce.

Tagliare la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza.

Mettere in un pentolino la panna, la stecca di vaniglia tagliata, lo zucchero a velo e scaldare a fuoco basso senza far bollire.

Strizzare la colla di pesce e aggiungerla al composto, quindi mescolare finché la colla non sia sciolta completamente.

Filtrare il composto con un colino e versarlo negli stampini.

Ingredienti per la salsa di fragole

3 (6 g)	fogli di colla di pesce
2 c	zucchero
250 g	fragole
1	limone

Preparazione

Mettere in acqua fredda per 10 minuti i fogli di colla di pesce.

Lavare, asciugare e tagliare le fragole.

Frullare molto bene le fragole, con lo zucchero ed il succo di limone ed aggiungere anche la colla di pesce.

Mettere la salsa in frigo.

Preparazione bicchierini

Mettere uno strato di salsa di fragole e riporre per 15/20 minuti i bicchierini in congelatore.

Mettere uno strato di panna cotta e per 15/20 minuti i bicchierini in congelatore.

Mettere uno strato di salsa di fragole e riporre per 15/20 minuti i bicchierini in congelatore.

Lasciare i bicchierini in frigorifero per almeno 5 ore prima di servirla.

Potete fare anche una salsa ai mirtilli o al mango: il procedimento è il medesimo della salsa di fragole però per la salsa ai mirtilli si usano solo 4 g di colla di pesce mentre per il mango 2 g di colla di pesce.