

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Panna cotta ai frutti rossi

Strawberry · Thursday, February 27th, 2014

Ingredienti:(6 persone)

- 7,5dl di panna
- 300gr fragole
- 120gr zucchero a velo
- 16 fogli di gelatina in fogli
- un baccello di vaniglia

Per la guarnizione:

- 200gr kiwi
- 250gr frutta assortita
- 2 cucchiaini di gelatina di fragole

Preparazione:

Fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda, lavate le fragole, sgocciolatele, togliete il picciolo e frullatele. Versate la panna in un tegame, unite lo zucchero a velo e la vaniglia, portate a ebollizione, unite la gelatina strizzata, togliete dal fuoco e mescolate fino a quando non sarà tutto sciolto e filtrate il composto. Dividete la panna cotta in 2 parti uguali e versateli in 2 ciotole, unite il frullato di fragole e mettete in frigo per 10 minuti, aggiungete il resto della panna cotta e rimettete in frigo per 2 ore.

Guarnizione: pelate i kiwi e riduceteli a pezzetti, lavate e asciugate l'altra frutta e tagliate a pezzetti, sciogliete la gelatina di fragole con un cucchiaino di acqua bollente. Immergete gli stampini in acqua calda, sformateli, spennelate la superficie con un pò di gelatina, distribuitevi sopra la frutta, spennelate con la gelatina rimasta ed è pronta per essere servita.

This entry was posted on Thursday, February 27th, 2014 at 8:19 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

