

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Panna cotta con fragole

Strawberry · Wednesday, February 2nd, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 150 gr di zucchero a velo
- 500 milligrammi di panna liquida
- 3 fogli di colla di pesce da 6 grammi l'una
- un baccello di vaniglia
- 250 gr di fragole
- 4 cucchiaini di sciroppo di fragole

Preparazione:

Mettete la colla di pesce in acqua fredda e lasciate ammorbidire per almeno 15 minuti. In un pentolino, versate la panna liquida, lo zucchero a velo, la bacca di vaniglia incisa per il senso della lunghezza, fate scaldare a fuoco basso senza far bollire la panna, quando si sono ben amalgamati aggiungete la colla di pesce ben strizzata e girate per alcuni minuti, versate il composto negli stampi e mettete in frigo per almeno 5 ore. Rimuovete la panna cotta dagli stampini, stando attenti a non romperle. disponete ciascuna panna cotta su di un piattino, versateci sopra un cucchiaino di succo di fragola e per guarnire le fragole tagliate a pezzetti o a metà.

This entry was posted on Wednesday, February 2nd, 2011 at 6:43 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Senza categoria](#)

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.