



CUCINA CON NOI!

Panna cotta alla menta con gocce di frutta alla fragola

INGREDIENTI

400 g panna fresca

100 g latte

100 g zucchero

4 fogli di colla di pesce (gelatina alimentare)

6 foglioline di menta fresca

200 g **Gocce di Fragola Orogel**

4 stampini monouso in alluminio o ceramica



Preparazione

- 1 Mettere la colla di pesce in acqua fredda per almeno 15 minuti. In un tegame, mettere la panna, il latte, lo zucchero e le foglie di menta, scaldare il tutto senza fare bollire.
- 2 Togliere dal fuoco ed aggiungere la colla già ammorbidita e la colla di pesce. Mettere il composto negli stampini e riporre in frigorifero per almeno 6 ore.
- 3 Sciogliere le Gocce di Frutta Fragola Orogel secondo le indicazioni riportate sulla confezione.
- 4 Togliere la panna cotta dagli stampini e servire mettendo nel piatto a specchio le Gocce di Frutta alla fragola sciolte, adagiare la panna cotta e guarnire con foglioline di menta fresca.

