



CUCINA CON NOI!

Panna cotta con coulis di Confettura Extra di Fragole

INGREDIENTI

1/2 lt di panna fresca

100 g di zucchero

1 dl di latte fresco

10 g di colla di pesce

1 stecca di vaniglia

200 g di Confettura Extra di Fragole

3 cucchiaini di maraschino

1/2 bicchiere di acqua



45



4



Media

Preparazione

- 1** Mettere la Confettura Extra di Fragole, il maraschino e l'acqua in un pentolino e sciogliere a fuoco dolce fino ad ottenere una salsa vellutata.
- 2** Mettere a bagno in acqua fredda i fogli di colla di pesce. Versare il latte in un pentolino, scaldare a fiamma molto bassa senza farlo bollire. Togliere dal fuoco e unire al latte i fogli di colla di pesce sgocciolati e strizzati.
- 3** In una casseruola versare la panna, aggiungere lo zucchero e la stecca di vaniglia, porre sul fuoco a fiamma bassa, mescolare e portare a bollore. Togliere immediatamente, aggiungere il latte e mescolare per amalgamare gli ingredienti. Bagnare con acqua ghiacciata gli stampini, sgocciolarli e riempirli con il composto. Tenere almeno 12 ore in frigorifero.
- 4** Sformare la panna cotta sul piatto e servire con il coulis di Confettura Extra di Fragole.

