



PANNA COTTA CON CUORE DI FRAGOLE

Ingredienti

Per la panna cotta

½ lt di panna fresca
100 gr di zucchero
50 gr di maizena
1 pizzico di sale
Scorza di ½ limone

Per il geleè di fragole

250 gr di fragole frullate e setacciate
50 gr di zucchero
30 gr di amido di mais

Procedimento

Per la panna cotta

Mettete in una casseruola 300 gr di panna, sciogliete, a freddo nella panna, l'amido, unite lo zucchero e la scorza del limone con un pizzico di zucchero. Mettete tutto sul fuoco e cuocete la panna, mescolando con una frusta fino a quando il composto non si sarà rassodato e fatelo intiepidire.

Quando si sarà intiepidito unite la restante panna, montata.

Per il geleè di fragole

Mescolare al succo di fragole l'amido, a freddo, unite lo zucchero e cuocete la gelatina fino a quando non si sarà addensata.

Versate sul fondo dello stampo il geleè di fragole e colate sopra la panna cotta. Mettete in frigo ad addensare.

Sformate prima di portare in tavola. Decorate con foglioline di menta.