

PANNA COTTA ALLA MENTA CON FRAGOLE

PANNA COTTA ALLA MENTA CON FRAGOLE

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

AGOSTO

Questa di agosto è la storia di quattro amiche, non di quelle che si conoscono fin da bambine, e neanche di quelle che hanno frequentato la stessa scuola. Questa di agosto è la storia di quattro donne che si sono conosciute da poco tempo, si sono guardate, si sono scambiate qualche parola e, fin da subito, si sono piaciute tanto. Le quattro amiche hanno età diverse e diverse sono le esperienze che hanno segnato le loro vite, ma si amalgamano alla perfezione come gli ingredienti di una ricetta.

Nel mese più caldo dell'estate vi propongo una delicata ma freschissima panna cotta alla menta con fragole, una vera delizia per il palato anche per coloro che non amano tanto i dolci.

Molti di voi già sapranno quale è l'ingrediente che “tiene” la panna cotta, ma sicuramente non sanno quale sia il “collante” che tiene insieme le nostre quattro amiche: loro sono unite da una irrefrenabile passione per la lettura.

Dedico questa ricetta a Stefania, Lorena, Claudia e anche a me stessa.

INGREDIENTI per 6 coppette:

500 ml di panna liquida fresca

150 ml di latte fresco

100 gr. di zucchero

una stecca di vaniglia

1-2 tazzine di sciroppo alla menta

qualche fogliolina di menta

6 gr. di colla di pesce

250 gr. di fragole

2 cucchiaini di zucchero

il succo di mezzo limone

PROCEDIMENTO:

Mettete a bagno la colla di pesce. Scaldate bene la panna con il latte, lo zucchero, la bacca di vaniglia (che poi leverete) e lo sciroppo di menta; spegnete e aggiungete la colla di pesce ben strizzata e fatela sciogliere. Dopo che il tutto si è stiepidito, riempite le coppette filtrando con un colino per eliminare i semi di vaniglia, e mettete in frigo per almeno 6 ore.

Tagliate poi le fragole a pezzi grossolani e cuocetele in un

padellino con lo zucchero e il limone per circa 15 minuti. Quando si sono raffreddate, conservatele in frigo.

Servite la panna cotta ultimando con le fragole e qualche fogliolina di menta.

Ingredienti completamente diversi, con il giusto “collante” danno vita ad un dolce speciale, speciale come l’amicizia che lega le nostre passionarie lettrici.