

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 appassionate lettrici.

UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA – DICEMBRE: MOUSSE DI PANETTONE

Panettone o pandoro, questo è il dilemma di tanti; personalmente, se artigianale e di qualità elevata, preferisco il panettone. Amo il morbido dell’uvetta, il profumo degli aromi e, qualora ci sia, il croccante delle mandorle sulla calotta. Con i canditi ho un rapporto fatto di alti e bassi: se sono pochi ed esclusivamente di arancia allora vanno bene, quando sono troppi e molto colorati, li tolgo. In generale, nelle case alla fine delle feste, di pandoro non ce ne è più, complice la favolosa crema al mascarpone con cui di solito lo accompagniamo. Di panettone invece ne avanza sempre un po’, cosa farne? A noi ne bastano 200 grammi e in pochi semplici passi lo trasformiamo in una golosa mousse. Assaggiata la prima volta in un ristorante vicino casa, la ripropongo spesso con un bel successo.

INGREDIENTI:

250 ml di panna fresca

400 gr di ricotta vaccina

150 gr di zucchero semolato

200 gr di panettone classico

4 cucchiaini di gocce di cioccolato

PROCEDIMENTO:

In una ciotola capiente sbriciolate con le mani il panettone privato della parte esterna, aggiungete lo zucchero, la ricotta e mescolate bene. Montate la panna ben ferma e a cucchiaiate aggiungetela delicatamente all'impasto di panettone e ricotta. Unite infine le gocce di cioccolato. Riponete in frigo per un paio d'ore dopodichè, aiutandovi con una sac a poche, riempite le coppette. Decorate a vostro piacimento aggiungendo altre gocce di cioccolato, del ribes oppure una sfoglia di croccante alle mandorle. La mousse così preparata si conserva in frigo per un massimo di due giorni.