

Tris di panna cotta alle fragole, mirtilli e mango

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min **Cottura:** 10 min **Dosi per:** 6 persone
 Costo: **Difficoltà:** Elevata

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

Il **tris di panna cotta alle fragole, mirtilli e mango**, è una ricetta molto colorata e golosa e poi, diciamo così, d'estate una bella panna cotta, magari con **frutta di stagione**, ci sta proprio bene.....

Ho scelto, oltre alle classiche fragole, i mirtilli e un bel mango, maturo, succoso e profumato, ed ho alternato uno strato di panna cotta ad uno di salsa di frutta, e il risultato le vedete da voi: **assolutamente da provare!**



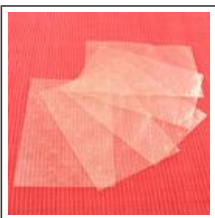
Ingredienti per la panna cotta

>> Colla di pesce 6 gr	>> Panna fresca 500 ml	>> Vanillina 2 bustine	>> Zucchero 200 gr
----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	------------------------------

...per le salse di frutta

>> Colla di pesce 9 gr	>> Mango 1 maturo
>> Fragole 250 gr	>> Mirtilli 100 gr
>> Limoni il succo di 1	>> Zucchero 6 cucchiaini

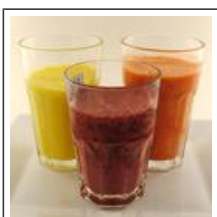
Preparazione



La prima cosa che dovete fare è mettere a mollo i 9 gr di **colla di pesce** in acqua fredda per 10-15 minuti, dopodiché tirateli fuori e strizzateli.

Mettete in un pentolino 100 ml di **panna e scaldatela** a fuoco basso, ma senza farla bollire; immergete nella panna la **colla di pesce** e mescolate fin quando quest'ultima si sia **sciolta completamente**.

A questo punto, versate la restante panna, lo zucchero e la vanillina in un altro pentolino e portate a bollore, quindi togliete il tutto dal fuoco e versateci dentro i 100 ml di panna con la colla di pesce precedentemente scaldati, mescolando per amalgamare bene gli ingredienti. Lasciate intiepidire.



Preparazione delle salse di frutta: lavate ed asciugate bene la frutta, togliete i piccioli alle fragole e sbucciate e recuperate tutta la polpa del mango.

Mettete in ammollo in acqua fredda (per 10-15 minuti) in tre ciotoline contenenti ognuna 3 gr di colla di pesce.

Prima di preparare le salse ricordatevi di mettere da parte qualche mirtillo, fragola e pezzetto di mango per le decorazioni dei bicchierini.

Per la salsa di fragole: mettete le fragole mondate in un frullatore con due cucchiaini di zucchero e uno di succo di limone; frullate molto bene e aggiungete poi i 3 gr di colla di pesce bene strizzata. Frullate ancora per qualche istante e poi ponete la salsa così ottenuta in frigorifero.



Per la salsa di mirtilli: mettete i mirtilli nel frullatore con due cucchiaini di zucchero e uno di



succo di limone; frullate molto bene e aggiungete poi 3 gr di colla di pesce ben strizzata.

Frullate ancora per qualche istante e poi ponete la salsa così ottenuta in frigorifero.

Per la salsa di mango: mettete la polpa di mango nel frullatore con due cucchiaini di zucchero e uno di succo di limone; frullate molto bene e aggiungete poi 3 gr di colla di pesce ben strizzata. Frullate ancora per qualche istante e poi ponete la salsa così ottenuta in frigorifero.



Preparazione dei bicchierini: prendete **6 bicchierini di vetro** (io ho scelto quelli da "amuse bouche" da 200 ml, bicchierini dove si servono stuzzichini per aperitivi trendy, da gustare in un sol boccone, per intenderci), e versate sul loro **fondo 1 dito di panna cotta**, poi metteteli in freezer per circa 15-20 minuti. Trascorso questo tempo, tirateli fuori e versate il **secondo strato** (sempre alto un dito) di **salsa di frutta**: due bicchierini con quella di fragole, due con quella di mirtili e due con quella di mango. Riponeteli di nuovo in freezer per lo stesso tempo, trascorso il quale, verserete il **terzo ed ultimo strato di panna cotta** e potrete riporre in frigorifero tutti i bicchierini per almeno 5-6 ore coperti con dell'alluminio o pellicola.

Consiglio



Vi suggerisco di preparare il tris di panna cotta **la sera prima**, e di decorare i bicchierini poco prima di servirli in tavola con le varie **salse** e **la frutta** tenuta da parte.