

# LA PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

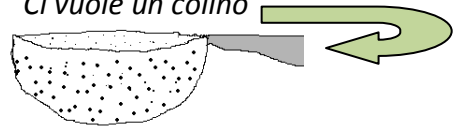
Tempo di preparazione : 20 mn + 3 ore

Ingredienti per 6 persone :

- Ci vogliono 60 cl di panna liquida
- Ci vogliono 100 g di zucchero
- Ci vogliono due fogli di gelatina di 2g
- Ci vogliono 10 cl di sciroppo di fragola
- Ci vogliono 250 g di fragole fresche

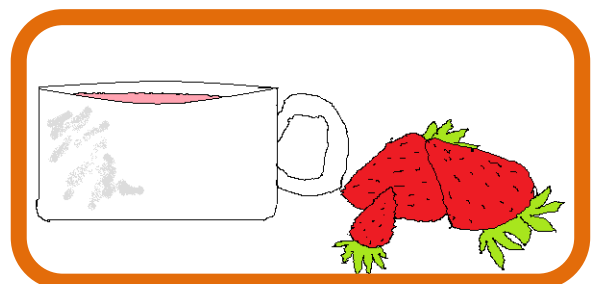
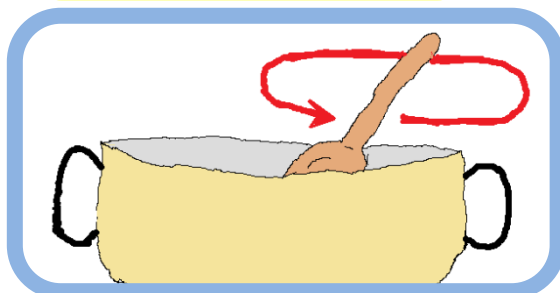
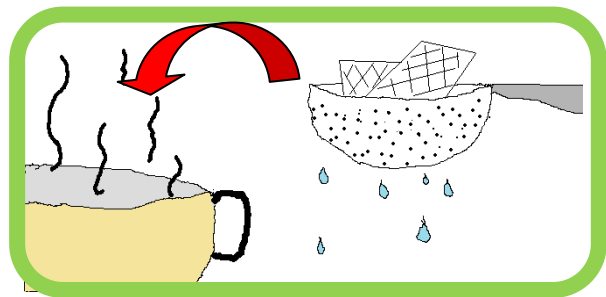
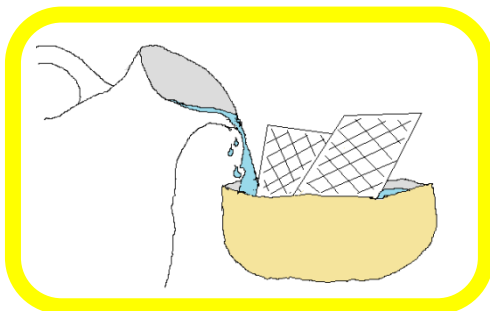
Il materiale :

- Ci vuole una pentola
- Ci vuole un recipiente
- Ci vuole un cucchiaio
- Ci vogliono sei tazzine
- Ci vuole un colino



Preparazione :

- 1- Mettete i fogli di gelatina nell'acqua calda qualche minuto.
- 2- In una pentola, fate bollire 30 cl di panna, poi, spegnete il fuoco.
- 3- Aggiungete la gelatina scolata.
- 4- Aggiungete il resto della panna, e lo sciroppo.
- 5- Mescolate.
- 6- Mettete la preparazione in sei tazzine e mettete in frigo per 3 ore.
- 7- Servite la panna cotta con fragole fresche.



**Buon appetito !**