

# Panna cotta alle fragole

Senza glutine



## Ingredienti

*220 gr panna fresca liquida senza lattosio*

*100 gr fragole fresche da frullare più quelle per decorazione*

*50 gr latte senza lattosio*

*50 gr zucchero*

*4 g agar agar in polvere #*

## **Procedimento**

*Lavate e pulite le fragole, inseritele in un boccale con il latte e frullatele con un mixer a immersione fino a ottenere una purea liscia. Unite la panna liquida con lo zucchero e la polvere di agar agar. Mescolate bene e versate in un pentolino a freddo. Mettete il pentolino sul fuoco e portate a ebollizione continuando a mescolare con una piccola frusta. Lasciate sobbollire a fiamma bassa per 3 minuti senza smettere di mescolare. Versate il composto negli stampini o nei bicchieri temperati, lasciate intiepidire e poi trasferiteli in frigorifero per almeno 3 ore. Prima di portarli in tavola decorate fragole fresche e foglioline di menta o in alternativa della salsa di cioccolato.*

**Ricetta originale di Monica Bellin**