

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, TAPIOCA, LAMPONI E FRAGOLE CON GRANITA DI FRAGOLE

DIFFICOLTÀ: ●●● Alta
RICHIESTE ASSISTENZA: ●●● Sì
PORZIONI: ●●●



INGREDIENTI

PER LA PANNA COTTA:

- 500 ml di panna da montare
- 1 baccello di vaniglia
- ½ cucchiaino di gelatina o gelatina in sfoglie
- ½ tazza di zucchero

PER LA TAPIOCA AL LAMPONE:

- 1 tazza di acqua
- ½ tazza di lamponi
- 2 cucchiaini e mezzo di zucchero
- ¼ di tazza di tapioca o di manioca

PER LA GRANITA DI FRAGOLE:

- 1 tazza di fragole
- 1 tazza di acqua
- ½ cucchiaino di zucchero

PROCEDURA

PER LA PANNA COTTA:

- 1 Ammollare le sfoglie di gelatina in acqua fredda.
- 2 Scaldare la panna, lo zucchero e aggiungere i semi del baccello di vaniglia. Quando la crema inizia a bollire, aggiungere la gelatina e controllare che sia ben sciolta.
- 3 Trasferire in uno stampo e raffreddare fino a quando non si gelifica.

PER LA TAPIOCA AL LAMPONE:

- 1 Cuocere la tapioca o la manioca in acqua bollente per 4 minuti.
- 2 Frullare i lamponi con l'acqua e lo zucchero e poi filtrare il composto ottenuto.
- 3 Aggiungere alla tapioca e conservare in frigorifero.

PER LA GRANITA DI FRAGOLE:

- 1 Frullare le fragole con l'acqua e lo zucchero e versare il contenuto in un contenitore.
- 2 Far congelare.
- 3 Quando è solidificato, sminuzzarlo per mezzo di una forchetta.



Per impiattare

- 1 Disporre la panna cotta su un piatto. Aggiungere la tapioca di lamponi e i frutti di bosco. Infine aggiungervi in cima la granita grattugiata.

