

## *Ricetta del mese*

### *Mousse di fragole*



## **La padrona Erika pubblica la sua ricetta**

**per 4 persone**

### **Ingredienti**

**500 g di fragole  
1 cucchiaio di succo di limone  
100 g di zucchero  
250 g di mascarpone  
4 fogli di colla di pesce  
1/4 l di panna  
2 cucchiaini di zucchero a velo**

### **Preparazione**

**Frullare le fragole ben lavate e passarle al setaccio. Mescolare 2/3 del purè con il succo di limone, lo zucchero ed il mascarpone. Ammorbidire i fogli di colla di pesce in acqua fredda, scioglierli in pochissima acqua e mescolare bene alla crema di mascarpone.**

**Lasciare raffreddare 20 min. nel congelatore. Montare la panna ed amalgamarla delicatamente alla crema. Lasciare gelare per 3 o 4 ore. Mescolare il resto del purè di fragole con lo zucchero. Versare 3 cucchiaini di purè su ogni piatto da dessert e posare al centro una pallina di mousse di**

**fragole.**