MATTONELLA ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone:

- quattro fogli di colla di pesce,
- 350 g di fragoline,
- una quindicina di fragoloni,
- 1/4 di sciroppo alle fragole,
- 1/4 di panna,
- alchermes,
- un bicchiere di panna montata dolcificata per decorare.

Fate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.

Nel frattempo pulite e lavate le fragoline e i fragoloni, mettendoli a sgocciolare in un colino.

Portate quindi lo sciroppo ad ebollizione ed incorporatevi la colla di pesce, rimestando in continuazione finché non si sarà ben sciolta.

Togliete dal fuoco e unite anche le fragoline e dieci fragoloni passati in precedenza nel frullatore; lasciate raffreddare il tutto.

Montate la panna ed incorporatela al composto quando sarà ben freddo.

diluite con un bicchierino di alchermes e versate il tutto in uno stampo rettangolare bagnato.

Introducete in frigorifero per 3 ore; quindi, trascorso questo tempo, immergete un attimo la forma in acqua bollente, asciugatela e capovolgetela su un piatto da portata.

Guarnite la superficie e la base del dolce con i fragoloni rimasti e con sbuffi di panna montata e servite.