

## Semifreddo alla vaniglia con fragole e Prugne della California

**Porzioni:** 4

**Ingredienti:**

**Per il semifreddo**

200 ml di panna fresca  
2 tuorli  
50 g di zucchero  
4 g di colla di pesce  
50 ml di latte  
una bacca di vaniglia

**Per il gel:**

3 Prugne della California  
500 g di fragole  
2 cucchiaini di zucchero  
il succo di mezzo limone  
100 ml di acqua  
3 g agar agar oppure 8 g di colla di pesce



**Preparazione:**

Mettete a bagno i fogli di colla di pesce. Montate i tuorli con metà zucchero e i semi di vaniglia.

Fate intiepidire il latte sul fuoco e fateci fondere la colla di pesce ben strizzata. Lasciate raffreddare appena e poi unite il latte al composto di tuorli.

A parte montate la panna in modo che non sia troppo soda. Unite la panna al composto di tuorli, e amalgamate con una frusta facendo movimenti delicati dal basso verso l'alto.

Versate in una sac à poche.

Disponete 4 coppapasta rotondi su una teglia e rivestiteli con carta da forno. Riempiteli poi con la crema ottenuta. Riponete nel congelatore per almeno 4 ore.

**Per il gel:**

Tagliate le fragole tenendone da parte 5-6, aggiungete un cucchiaino di zucchero e il succo di mezzo limone e lasciate macerare per una notte.

Colate il succo e spremete la polpa delle fragole mettendole in un panno per tirar fuori più liquido possibile.

Tagliate le fragole tenute da parte e le Prugne della California a fettine sottili (2-3 millimetri).

Rivestite una teglia rettangolare con carta da forno all'incirca 30x20.

Disponete le fettine di frutta sulla carta forno disponendole in modo casuale e tenete da parte.

In un pentolino versate 100 ml di acqua, l'agar agar e l'altro cucchiaino di zucchero. Mettete sul fuoco e fate bollire per un minuto. Togliete dal fuoco e aggiungete lo sciroppo di fragole.

Se invece utilizzate la colla di pesce, mettete prima quest'ultima a bagno per qualche minuto, poi scaldate l'acqua con lo zucchero e unitevi la colla di pesce per farla sciogliere. Non serve portare a bollire, ma basta che sia tiepida.

Togliete dal fuoco e unite lo sciroppo di fragole.

Versate il liquido nella teglia in cui avrete disposto la frutta e lasciate rassodare.

Quando sarà completamente soda ritagliate dei dischi con un coppapasta della stessa dimensione dei semifreddi.

Al momento di servire sformate i semifreddi disponendoli direttamente nei piatti e coprite con la gelatina.