

Budino alla vaniglia e fragoline,

- Ingredienti (6 persone)
- 1 litro di latte
- 170 gr. preparato per budino alla vaniglia
- 6 cucchiaini di zucchero semolato
- 300 gr. di fragoline di bosco
- 50 ml. di panna fresca
- 2 rametti di menta

Mettete il preparato per budino alla vaniglia in una ciotola e unitevi lo zucchero semolato, mescolateli bene, poi versate 100 ml. di latte. Mescolate il composto con una frusta o con un cucchiaino di legno in modo che non si creino grumi e gli ingredienti formino fra loro una crema omogenea. Incorporate, poco alla volta e sempre girando, il resto del latte, poi trasferite tutto in una casseruola, fate cuocere a fuoco molto dolce e portate a bollore. Cuocete, sempre mescolando, per 3 minuti, poi lasciate intiepidire. Aggiungete, quando il budino non sarà più caldo 280 gr. di fragoline, lavate velocemente e asciugate tamponandole con carta da cucina. Mescolate molto delicatamente e versate il composto in uno stampo da budino dai bordi ondulati. Trasferite lo stampo in frigorifero per almeno 4 ore. Montate, poco prima di servire, la panna molto fredda con una frusta elettrica. Ponetela in una sacca da pasticciere con la bocchetta smerlata. Sformate il budino rovesciandolo sul piatto da portata. Spremete dei ciuffetti di panna intorno alla sua base e sistemate una fragolina di bosco su ogni ciuffetto. Completate la decorazione adagiando sul budino i rametti di menta e servite.