

Panna cotta



Ingredienti

500 g di panna fresca

3 cucchiaini di zucchero

1 baccello di vaniglia

4 fogli di colla di pesce da 3 grammi

copertura a piacere q.b. (frutti di bosco, caramello, etc. etc.)

Preparazione

Mettere a bagno la colla di pesce in acqua fredda per 5 minuti.

Mettere la panna in pentolino ed aggiungere lo zucchero e il baccello di vaniglia inciso.

Portare in ebollizione mantenendo rimestato.

Eliminare la vaniglia, aggiungere la colla di pesce ben strizzata, rimestare e portare nuovamente in bollore.

Spengere, lasciar intiepidire e versare negli stampi da freddi

Mettere in frigorifero per 3 ore.

Servire con la copertura a piacere.

Tempo di preparazione

30 minuti

Difficoltà

Facile