

Panna cotta alla vaniglia...



www.marioragona.it
www.marioragona.it/blog



Ingredienti per la Panna cotta alla vaniglia:

gr 500 Panna fresca
gr 80 Zucchero semolato
gr 10 Gelatina in fogli (Tipo oro)
1/2 Bacca di vaniglia

Procedimento:

Portare ad ebollizione: panna fresca, zucchero semolato e la bacca di vaniglia. Quando la panna e gli altri ingredienti avranno raggiunto il bollore, lasciare per circa 8 minuti fuori dal fuoco così che la bacca di vaniglia possa lasciare tutti i profumi e l'aroma in infusione. A parte, ammolare la gelatina in fogli (o colla di pesce) in un recipiente con acqua fredda. Dopo circa 10 minuti, incorporare la colla di pesce ben strizzata, nella panna. Girare fino a ch  non si sia sciolta del tutto e versare il composto negli stampi. Lasciare freddare in abbattitore o per una notte intera in frigorifero.

Consigli utili:

Quale che sia la ricetta, la panna cotta viene solitamente versata in uno stampo grosso o pi  stampi piccoli, variamente decorati, a forma rettangolare, cilindrica etc etc... Si pu  servire accompagnato o decorato da piccoli biscotti secchi di pasticceria, quali le lingue di gatto o amaretti, con creme come la panna montata, salsa al cioccolato o con frutta fresca, specie se realizzata ai frutti di bosco.