

Panna Cotta

La **panna cotta** forse insieme al **tiramisù** sono i dolci maggiormente amati e conosciuti da tutti. In questa ricetta troverai la **panna** sui 2/3 della ricetta, se vi piace più grassa e con un gusto più corposo puoi aumentare la panna a 1 litro e il **latte** a 150 ml. Molti non sanno ma la **colla di pesce** è di provenienza animale, quindi in questo caso non ho messo adatta per **vegetariani**, ma utilizzando **agar agar** che è un'alga il tutto è risolto. per la decorazione potete sbizzarrirvi, in queste foto ho usato dei **biscotti sbriciolati** e un **cioccolato** sciolto, ma potete mettere veramente ciò che più vi piace.

Senza **Glutine**



8
Porzioni



10 min.
Preparazione



6 min.
Cottura

Ingredienti

850 ML	PANNA
300 ML	LATTE
80 GR	ZUCCHERO
18 GR	COLLA DI PESCE
1 BACCA	VANIGLIA

Procedimento

1

Metti il latte e la panna a bollire insieme alla bacca di vaniglia tagliata a metà e la colla di pesce a ammorbidire in acqua fredda

2

appena bolle la panna e il latte togli dal fuoco e aggiungi lo zucchero e la colla di pesce gira il tutto con una frusta in modo da far sciogliere lo zucchero e la colla di pesce

3

Metti nei stampini e lascia raffreddare in frigo per 3 - 4 ore.

4

Una volta che avrà preso consistenza, sforma nei piatti e decora a piacimento.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
324	2,75 gr	14,35 gr	28,48 gr