


Panna cotta


Categoria: Sapori d'Italia - Piemonte



 Difficoltà: Basso

 Cottura: 15 min

 Preparazione: 15 min

 Dosi per 4 persone

 Costo: Basso

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

Ingredienti

» Colla di pesce
3 fogli (6 gr)

» Panna
liquida 500 ml

» Vaniglia
1 baccello

» Zucchero
150 gr

La **panna cotta** è sicuramente uno dei dolci al cucchiaio più conosciuti e apprezzati non solo in **Italia**, ma anche all'estero, per la semplicità della sua preparazione e il suo gusto delicato. La sua "**nascita**" non ha un periodo storico preciso perché probabilmente era preparata già **dall'antichità**, ma sappiamo con certezza che le sue origini sono **Piemontesi**.



Preparazione



La prima cosa che dovete fare è mettere a mollo i **fogli di colla di pesce** in acqua fredda per **10 minuti** e tagliare nel senso della lunghezza la bacca di vaniglia.

Mettete in un pentolino la panna, aggiungete la bacca di vaniglia incisa, lo zucchero al velo e scaldate a fuoco basso il tutto, ma senza far bollire; strizzate bene la colla di pesce e immergetela nella panna, quindi mescolate fin quando non si sia sciolta completamente.



A questo punto, filtrate il composto per mezzo di un colino a maglie strette e preparate degli stampini individuali oppure uno stampo unico a cassetta; versateci dentro la panna cotta.





Tenete la panna cotta in frigorifero per almeno **5 ore**, al momento di servirla, immergete lo stampo per qualche secondo in acqua bollente, poi sformatela sul piatto da portata: servite al naturale, con caramello, con cioccolato fuso o con la guarnizione che più vi aggrada.

Consiglio



Per rendere la vostra **panna cotta** ancora più golosa vi suggeriamo di guarnirla con una delle varie salse di **frutta**, che si possono fare facilmente in casa, come ad esempio la salsa di **fragole**, di **kiwi**, di **pere** o, ancora meglio a detta di qualcuno, con del **caramello**.
Per i più libidinosi poi suggerisco una guarnizione di **salsa di cioccolato** con qualche spruzzetto di **panna montata** e contorno di **fragole**....impossibile resistergli!

Un 'altro suggerimento, l'ultimo: per bagnare gli stampini della panna cotta potete usare, al posto dell'acqua, qualche **liquore**.
Il più indicato? Sembra sia il **rhum**!

Curiosità

Secondo la più antica tradizione **Piemontese**, la panna cotta andrebbe fatta raffreddare in stampini foderati di **zucchero caramellato** per dare più sapore al **dolce**.

