


Panna Cotta

bianca e rassicurante, come un abbraccio

Difficoltà: 

Golosità: 

Tempo: 30 minuti
+ raffreddamento

Ingredienti

- Panna fresca 500 gr
- Zucchero 90 gr
- Vaniglia 1/2 baccello
- Scorza di 1/2 limone
- Gelatina 6 gr
- Acqua per la gelatina 30 gr



Procedimento

Per prima cosa, unisci la gelatina e l'acqua (fredda!) e lascia riposare per almeno 15 minuti; se utilizzi gelatina in polvere mescola bene con una frusta. (*)

Metti in una pentola metà della panna, lo zucchero, i semi di vaniglia, il baccello di vaniglia e la scorza di limone e riscalda mescolando.

Togli dal fuoco quando la panna sta per bollire e filtra con un colino per togliere il baccello di vaniglia e la buccia di limone.

Sciogli la gelatina in una piccola parte di panna e unisci alla restante parte mescolando bene con una frusta.

Aggiungi la panna fredda lasciata da parte e mescola bene. Distribuisci la panna cotta nei bicchieri e fai raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

NB:

Puoi anche decidere di riscaldare tutto il quantitativo di panna.

Io ne riscaldo metà e l'altra metà la aggiungo fredda per due motivi:

- *Mi piace che si senta il gusto della panna fresca*
- *In questo modo la panna cotta raffredda e addensa prima.*

Note & appunti:



La gelatina prima di essere utilizzata deve essere idratata con acqua fredda.

Regola generale:

La gelatina si idrata con un quantitativo di acqua pari a 5 volte il suo peso.

Esempio: per 10 gr di gelatina serviranno 50 gr di acqua.



Il cucchiaino Giallo

www.ilcucchiainogiullo.com

