

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta cacio e pere

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PANNA FRESCA 400 gr

ZUCCHERO 75 gr

LATTE INTERO 75 gr

COLLA DI PESCE 6 gr

PERA 1

PECORINO FRESCO 80 gr

PECORINO STAGIONATO 20 gr

MIELE

Se sei alla ricerca di qualcosa che possa stupire e sorprendere i tuoi ospiti, perché non provi a fare la ricetta della **panna cotta cacio e pepe**? Facile da fare, furba perché può essere preparata in anticipo, sarà un punto di forza della tua tavola. Presentala ad una cena sfiziosa ma alla quale vuoi dare un tocco di particolarità in più, oppure fanne piccole porzioni e servila come finger food sulla tavola dei solci, ai tuoi ospiti che di certo gradiranno. Prova questa ricetta e lasciaci un commento per farci sapere se ti è piaciuta! Se poi sei a caccia di altri dolci al cucchiaio sfiziosi perché non provi anche la [mousse cioccolato e rum](#): buonissima!

PREPARAZIONE

1 Per fare la panna cotta cacio e pere per prima cosa ammolate in acqua fredda la colla di pesce e mettetela da parte. In un tegamino posto sul fuoco scaldate la panna il pecorino fatto a dadini e il pecorino stagionato grattugiato, fate sciogliere e aggiungete quindi lo zucchero, mescolate finché sia tutto uniforme e mettetela da parte. Aggiungete quindi la colla di pesce e altra panna, mescolate per far sciogliere i fogli quindi aiutandovi con un mestolo, riempite i vasetti di vetro. Mettete in frigo e fate rassodare per circa 8 ore. Quando sarà il momento di servire, affettate le pere poi riducetele a dadini e mettetele sul dolce, insieme a dei dadini di pecorino. Aggiungete alla panna cotta cacio e pere una leggera aggiunta di miele.

CONSIGLIO

Ma si sente molto il sapore del formaggio?

Si sente ma si sposa benissimo con il sapore delle pere e del miele.

Potrei utilizzare solo parmigiano?

Certo, utilizza però l'intero peso complessivo dei due formaggi.

Mi è avanzato parecchio pecorino perché ne avevo comprato in più. Cosa posso farci?

Potresti fare la [pasta con cardoncelli e pecorino](#): buonissima!