

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta all'ananas con salsa allo zenzero

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Con la panna cotta all'ananas con salsa allo zenzero, scopriamo un abbinamento inedito e ricercato, perfetto per chi ama il gusto pungente dello zafferano e il profumo esotico dell'ananas! Freschissimo, ricco e fuori dai soliti schemi del gusto di cui la panna cotta è spesso protagonista, è consigliato per una cena particolare, quando vorrete stupire i vostri ospiti o far assaggiare qualcosa di nuovo alla famiglia!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 400 gr

LATTE INTERO 75 gr

ZUCCHERO 75 gr

COLLA DI PESCE 12 gr

VANIGLIA 1 pizzico

ANANAS fresco - 100 gr

INGREDIENTI PER DECORARE

SALSA ALLO ZENZERO

PREPARAZIONE

1 Mettete ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Scaldate in un pentolino il latte e 100 g di panna.



2 Quando il latte e la panna saranno caldi, senza giungere a bollire, unite lo zucchero e mescolate.



3 Una volta sciolto lo zucchero nel composto di latte e panna, unite la gelatina ben strizzata e fate sciogliere anch'essa.



- 4 Unite, quindi, la panna rimanente, la vaniglia e la polpa di ananas frullato e filtrato; mescolate.





5 Prendete 6 stampini monoporzione per panne cotte e riempiteli con la base di panna

cotta alle fragole, riponeteli in frigorifero a solidificare per almeno 8 ore.



- 6 Accompagnate la panna cotta all'ananas con la salsa allo zenzero (della quale troverete la ricetta cliccando sullo stesso ingrediente nella lista degli ingredienti) e una dadolata di ananas fresco.