

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta alla menta con salsa al cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Nella **panna cotta alla menta con salsa al cioccolato**, si incontrano ancora una volta, con grande successo, due dolcezze di tutto rispetto: menta e cioccolato si accompagnano perfettamente in questo dolce al cucchiaio e stuzzicano la fantasia con giochi di colore e gusto che abbiamo già imparato ad apprezzare in altre preparazioni della pasticceria!

Fare questa pannacotta alla menta e cioccolato è davvero semplice ma il risultato è favoloso, stupirete i vostri ospiti che gradiranno di certo questo dolce ricco di sapori e contrasti!

Se amate questo tipo di dolci al cucchiaino, ecco per voi altre ricette di panna cotta:

[panna cotta alle fragole](#)

[panna cotta base](#)

[panna cotta alla pesca](#)

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 400 gr

LATTE INTERO 75 gr

COLLA DI PESCE 6 gr

SCIROPPO DI MENTA 50 gr

ZUCCHERO 75 gr

VANILLINA 1 bustina

INGREDIENTI PER DECORARE

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

PANNA FRESCA 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta della panna cotta menta e cioccolato per prima cosa mettete ad ammollare la colla di pesce in acqua fredda per pochi minuti.





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

Quando il latte e la panna saranno caldi, senza giungere a bollire, unite lo zucchero e mescolate. Una volta sciolto lo zucchero nel composto di latte e panna.

Unite, quindi, la panna rimanente, la vanillina mescolate.





3

Allontanate dal fuoco aggiungete la colla di pesce strizzata e lo sciroppo di menta mescolate.





- 4 Prendete 6 vasetti monoporzione per panne cotte e riempiteli con il composto realizzato, poneteli in frigorifero a solidificare per almeno 8 ore.

Quindi poi dedicatevi alla salsa.





5 Riunite in un pentolino il cioccolato a pezzetti e la panna fresca.

Mettete il pentolino sul fuoco e fate sciogliere il cioccolato nella panna, mescolando continuamente.

Quando il cioccolato sarà completamente sciolto, togliete il pentolino dal fuoco.





- 6 Fate intiepidire la salsa ed utilizzarla per decorare le panne cotte, aggiungete qualche fogliolina di menta fresca per decorare e servite.



