

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta con gelatina di mirtilli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La panna cotta con gelatina di mirtilli è un dolce al cucchiaio fresco e delizioso che renderà felici soprattutto i più piccoli. Merenda o dessert, è molto di più di un budino, molto più di una gelatina alla frutta. E' una delicata ma decisa esplosione di gusto!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 250 gr
MIRTILLI neri - 150 gr
COLLA DI PESCE 10 gr
ZUCCHERO 120 gr
ACQUA 200 ml

INGREDIENTI PER DECORARE

SALSA AI MIRTILLI ROSSI E ARANCIA

PREPARAZIONE

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

Portate ad ebollizione la panna in un pentolino.



2 Quando la panna giunge a bollire, unite 70 g dello zucchero a disposizione e mescolate.



3 Una volta sciolto lo zucchero nella panna, spegnete il fuoco ed unitevi metà della gelatina a disposizione ben strizzata; fate sciogliere anch'essa.



4 Lavate velocemente i mirtilli, frullateli e filtrateli attraverso un colino a maglie fitte raccogliendone il succo.





- 5** In un altro pentolino unite l'acqua e lo zucchero rimanente, mette sul fuoco e fate sciogliere lo zucchero portando il composto ad ebollizione.



- 6** Una volta raggiunto il bollore, spegnete il fuoco ed incorporatevi la gelatina rimasta; mescolate e fate raffreddare.



7 Unite, quindi, il succo di mirtilli filtrato.



8 Prendete 4 stampini monoporzione per panne cotte e versatevi un primo strato di gelatina di mirtilli ancora liquida e riponete in frigorifero a solidificare leggermente.



- 9 Quando la gelatina di mirtilli risulterà piuttosto solida, distribuite negli stampini la base di panna cotta bianca e riponete il tutto nuovamente in frigorifero.



- 10 Una volta solidificata la panna cotta, versate un ultimo strato di gelatina di mirtilli e riponete in frigorifero per l'ultima volta per almeno 8 ore.



11 Accompagnate con una salsa ai mirtilli rossi e arancia.