

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta con salsa all'arancia e mirtilli rossi

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Proviamo la panna cotta con salsa all'arancia e mirtilli rossi, un abbinamento inedito che sorprende per qualità e delicatezza dei sapori. Perfettamente equilibrati, non c'è supremazia di uno o dell'altro ma si gusta un dolce che, in tutta la sua semplicità, esalta e unisce il sapore genuino di questi frutti così salutari!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr
LATTE INTERO 150 gr
ZUCCHERO 150 gr
COLLA DI PESCE 12 gr
RUM 65 gr
VANIGLIA 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

PASTA SIGARETTA
SALSA AI MIRTILLI
SALSA ALL'ARANCIA

PREPARAZIONE

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

Scaldate in un pentolino il latte e 200 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, il rum e la vaniglia e mescolate.





5 Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e riempiteli con la base di panna cotta.



6 Riponeteli in frigorifero per almeno 8 ore a solidificare.

Accompagnate al panna cotta con un biscotto di pasta sigaretta e decoratela con la salsa all'arancia e mirtilli rossi (troverete le ricette cliccando sopra l'ingrediente nella lista degli ingredienti).