

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Panna cotta al kiwi

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO IN FRIGO**

---



La panna cotta al kiwi è un dessert fresco e delicato , che si scioglie in bocca ad ogni cucchiaio. La sua **cremosità vellutata** si contrappone al gusto leggermente acidulo del kiwi, creando un **mix di sapori davvero irresistibile.**

Oltre ad essere deliziosa, la **panna cotta al kiwi** è anche un **dessert** ricco di vitamine e minerali. Il kiwi è infatti una preziosa fonte di vitamina C, potassio e fibre, mentre la panna fresca fornisce calcio e proteine.

Nonostante il suo **aspetto raffinato**, la panna cotta

al kiwi è un dessert sorprendentemente facile da preparare. Con **pochi ingredienti e passaggi semplici**, anche i meno esperti in cucina potranno realizzare una [panna cotta](#) perfetta!

Se sei alla ricerca di un **dessert fresco, goloso e facile da realizzare**, la panna cotta al kiwi è la scelta perfetta. **Segui la nostra ricetta passo passo** e prepara questo dolce delizioso per sorprendere i tuoi cari.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Creme caramel](#)

[Tiramisù alle fragole](#)

[Tiramisù al pistacchio](#)

[Mousse al cioccolato con croccante](#)

[Marmellata al kiwi](#)

## COSA SERVE PER FARE LA PANNA COTTA

PANNA FRESCA LIQUIDA 500 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

COLLA DI PESCE 10 gr

SCORZA DI LIMONE biologico -

## COSA SERVE PER FARE LA SALSA AL KIWI

KIWI 4

ZUCCHERO SEMOLATO 40 gr

SUCCO DI LIMONE circa di mezzo limone -

## COME SI PREPARA LA PANNA COTTA AL KIWI

**1** In un recipiente versa l'acqua fredda e fai ammolare la colla di pesce per 10-12 minuti.

Intanto, in una casseruola, porta sul fuoco la panna fresca liquida, aggiungi lo zucchero a velo e le scorze di limone. Scalda la panna a fiamma dolce mescolando senza portare a bollore, poi spegni e toglie le scorze di limone.

Strizza la colla di pesce e uniscila al composto, mescola accuratamente in modo che si sciolga completamente.

Trasferisci il composto in 4 coppette e lasciale raffreddare completamente prima di trasferirle in frigorifero coperte con pellicola trasparente per alimenti.

Tieni le coppette in frigo per almeno 4 ore.





**2** Per la salsa di kiwi: sbuccia i frutti, dividili a metà e privali della parte bianca che trovi al centro. Taglia i frutti a pezzetti, spremi il succo di mezzo limone e filtralo attraverso un colino a maglia stretta.





**3** Insaporisci i pezzi di kiwi con il succo di limone, unisci anche lo zucchero semolato e mescola bene, poi copri con pellicola trasparente e riponi in frigorifero a macerare per almeno due ore.

Dopo 2 ore, riprendi i kiwi e frullali con il mixer ad immersione, poi rimetti in frigorifero fino a che la panna cotta sarà pronta. Quando la panna cotta si sarà solidificata, distribuisci la salsa ottenuta nelle coppette.

Puoi servire subito la panna cotta al kiwi, o coprire i bicchierini con pellicola trasparente e riporre in frigorifero fino al momento di portarli in tavola.



