

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta con colla di pesce

di: *Barbara Benetti*

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso



La **panna cotta con colla di pesce** è una **ricetta dolce** al cucchiaino, molto facile da fare e veloce, riesce sempre ed è comodissima perchè va preparata prima dell'evento in cui vuoi servirla e questo in genere ti da tempo di occuparti di altre cose che si possono fare solo al momento.

Puoi decorare la panna cotta come più ti piace: con del caramello, come abbiamo fatto nella ricetta di oggi, con del cioccolato, della frutta fresca o dei frutti di bosco. Insomma è molto versatile perchè è una base neutra sia come sapore che come colore e quindi possiamo giocare con la fantasia quando si tratta di decorarla.

Ottima da servire come fine pasto, la puoi preparare

monoporzione usando magari dei bicchierini carini da portare in tavola, e questa è la soluzione più sicura per un risultato perfetto. Se hai una buona annualità in cucina e non sei proprio alle prime armi, puoi prepararla in stampi da budino per poi sformarla nei piatti da portata.

Ecco altre ricette di panna cotta che potresti provare e gustare:

[Panna cotta con salsa ai mirtilli](#)

[Panna cotta con salsa all'arancia](#)

[Panna cotta panna e cioccolato](#)

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 400 ml

LATTE 100 ml

COLLA DI PESCE 10 gr

ZUCCHERO 80 gr

VANIGLIA

CARAMELLO facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Prendi i fogli di colla di pesce e mettili a bagno in ACQUA FREDDA per circa 5 minuti, dovranno diventare morbidi. Attenzione. questo passaggio: usa solo acqua fredda, altrimenti i fogli di colla di pesce si scioglieranno e dovrai buttare tutto.





- 2** Versa in un pentolino la panna e il latte, aggiungi lo zucchero, mescola e metti sul fuoco. Quando la panna inizierà a bollire, toglila dal fuoco ed aggiungi la colla di pesce ammorbidita. Mescola con una frusta: la colla di pesce si scioglierà. Rimetti ora sul fuoco e riportala a bollire, abbassa la fiamma e lascia cuocere sul fuoco due o tre minuti.







3 Dividi ora la panna cotta con colla di pesce nelle ciotoline o versala nello stampo e fai

raffreddare a temperatura ambiente, poi riponi in frigorifero per alcune ore prima di servirla. Servi con del caramello, del cioccolato fuso o della frutta fresca.

