

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta alla pesca

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PANNA FRESCA 400 gr

LATTE INTERO 75 gr

COLLA DI PESCE 6 gr

PESCHE circa 300 gr - 2

ZUCCHERO + 30 gr - 75 gr

VANILLINA 1 bustina

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

ACQUA 50 ml

Volete provare a fare un dolce speciale ma semplice?

La panna cotta alla pesca è un dessert al cucchiaio perfetto per chi vuole portare a tavola un fine pasto squisito e particolare. È l'ideale anche per una merenda primaverile per grandi e piccoli: dolce dell'ultimo minuto, si prepara davvero velocemente ed è perfetto per chi inizia a muovere i primi passi nella pasticceria!

Semplicissima da fare in questo caso l'abbiamo fatta con le pesche ma qualora voi vogliate potete sostituire questa frutta con la vostra preferita. Il successo è assicurato!

Se amate poi questo tipo di dolce ecco per voi altre ricette di panna cotta tutte da non perdere:

panna cotta alle fragole

panna cotta cioccolato

panna cotta alla menta

Preparazione

- 1 Tagliate una pesca a pezzi con la buccia,





2 Frullate e passate al colino.





3 Mettete ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda per pochi minuti.





4 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 zuc





5 allontanate dal fuoco aggiungete la colla di pesce strizzata e la pesca frullata e passate al colino; mescolate.

Prendete 6 vasetti monoporzioe per panne cotte e riempiteli con il composto realizzato, poneteli in frigorifero a solidifi





XXX





7 poco prima di servire fate sciogliere 30 g di zucchero in padella con 50 ml di acqua

unite la seconda pesca tagliata a pezzi e amalgamate allo zucchero unite un cucchiaino di cannella e fate cuocere a fuoco

lasciate raffreddare le pesche e distribuite sui vasetti di panna cotta





