

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

panna cotta con gelée di melagrana

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Cerchi un dolce al cucchiaino per le feste che sia elegante, fresco e facilissimo da preparare? La **panna cotta con gelée di melagrana** è esattamente ciò che fa per te.

Il segreto per una consistenza perfettamente vellutata e scioglievole al palato sta tutto nel controllo termico. Ricorda di scaldare la panna dolcemente, **sfiorando gli 80 °C senza mai raggiungere il pieno bollore.**

In questo modo, eviterai la separazione della componente grassa e la fastidiosa pellicina in

superficie, preservando un sapore genuino senza alcun sentore di latte stracotto.

Se ami i grandi classici piemontesi, sai già quanto sia irresistibile la [panna cotta](#) tradizionale, ma questa versione bicolore ti permetterà di portare in tavola un vero capolavoro durante i cenoni invernali.

Per ottenere uno stacco cromatico netto e super professionale, la stratificazione è cruciale.

Assicurati sempre che la base bianca sia completamente rassodata in frigorifero.

Quando è il momento di completare il dessert, versa la gelée rossa solo quando sarà **appena tiepida o a temperatura ambiente**.

Attenzione: se il succo fosse troppo caldo, andrebbe a fondere lo strato inferiore, creando un effetto marmorizzato opaco anziché un taglio netto e geometrico.

La versatilità di questo dessert in bicchiere è davvero infinita. Puoi sperimentare note fresche preparando la [panna cotta al kiwi](#), oppure osare servendo un antipasto sfizioso con la sorprendente [panna cotta al gorgonzola](#).

Prepara i bicchierini: bastano pochi ingredienti e una frusta per realizzare un **dolce di Natale senza forno** scenografico che conquisterà i tuoi ospiti al primo assaggio!

INGREDIENTI PER LA PANNA COTTA

PANNA FRESCA LIQUIDA 500 ml

ZUCCHERO A VELO 80 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

GELATINA IN FOGLI 8 gr

INGREDIENTI PER LA GELÉE DI

MELAGRANA

SUCCO DI MELAGRANA 250 ml

ZUCCHERO A VELO 40 gr

GELATINA IN FOGLI 4 gr

CHICCHI DI MELAGRANA

COME FARE LA PANNA COTTA ALLA MELAGRANA

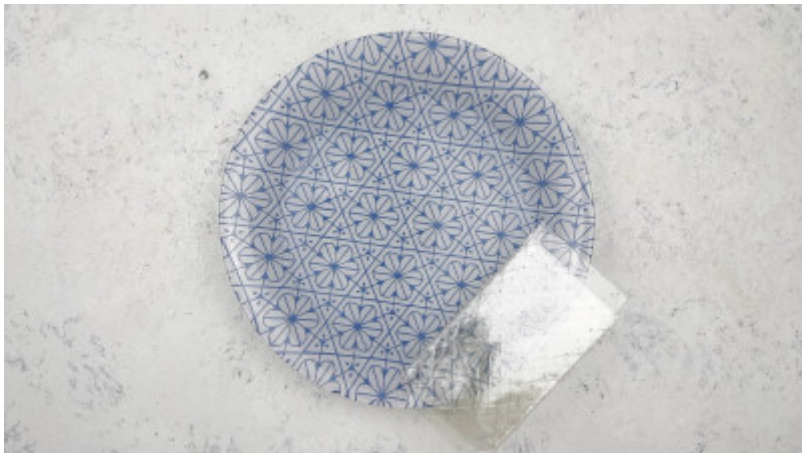
1 Inizia mettendo in ammollo i **fogli di gelatina** per la panna cotta in una ciotola con **acqua molto fredda** per circa 10 minuti.

Nel frattempo, versa la panna fresca in un pentolino, unendo lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia.

Scalda il composto a **fuoco dolce**: è fondamentale non farlo mai arrivare a bollore. Fermati quando sfiora gli **80 °C**, poi spegni il fuoco.

Ora strizza bene la gelatina ormai ammorbidita e tuffala direttamente nella panna calda.

Mescola subito con una frusta, continuando finché la gelatina non si **scioglie completamente** e senza lasciare grumi.





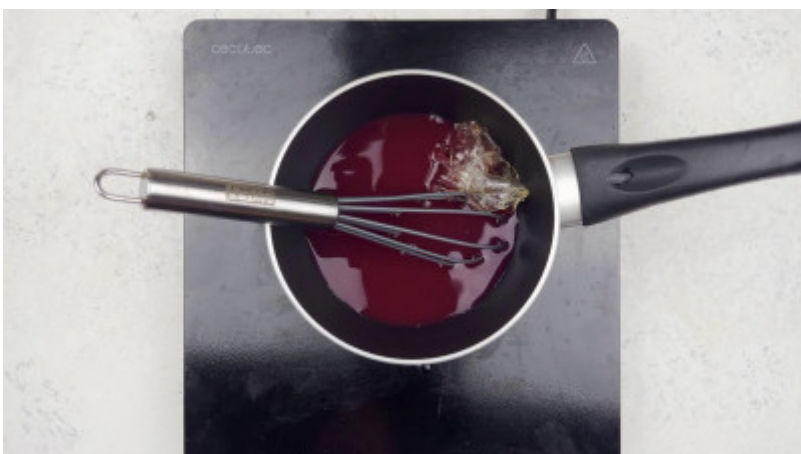
2 Versa delicatamente il composto nei 4 bicchieri, ricordandoti di lasciare un paio di centimetri dal bordo per accogliere il **layer di melagrana**.

Riponi i bicchieri in frigorifero e lasciali riposare per **almeno 2 ore**, in modo che la base di panna cotta si rassodi alla perfezione.

Trascorso il tempo necessario, metti in ammollo i restanti **4 g di gelatina** in acqua fredda per circa 10 minuti.

Nel frattempo, versa 50 ml di **succo di melagrana** in un pentolino, unisci lo zucchero a velo e scalda il tutto a **fiamma bassa**.

Strizza bene la gelatina e scioglila nel succo caldo, poi versa il succo rimanente a **temperatura ambiente** per stemperare il composto in modo omogeneo.



3 Lascia **intiepidire il composto** a temperatura ambiente per evitare di sciogliere la base.

A questo punto, versalo con delicatezza sopra lo strato di **panna cotta** che ormai risulterà ben solido.

Trasferisci nuovamente i bicchierini in frigorifero per **altre 2 ore**, così che anche la gelatina si compatti alla perfezione.

Prima di servire, guarnisci la superficie con dei **chicchi di melagrana freschi** per un bellissimo tocco di colore!



CONSERVAZIONE

Puoi conservare la tua **panna cotta con gelée di melagrana** in frigorifero per un massimo di **3-4 giorni**, coprendo accuratamente i singoli bicchieri con pellicola trasparente.

Proteggere bene le monoporzioni è fondamentale, soprattutto durante le feste: la componente grassa della panna assorbe rapidamente gli aromi intensi di salse, fritti o piatti a base di pesce

presenti nel frigo.

Ti sconsiglio di congelarla: lo scongelamento romperebbe la struttura della gelatina in fogli, rilasciando acqua e rovinando la tipica texture liscia e compatta sia della crema che della gelée.

Per quanto riguarda il **servizio in sicurezza durante il cenone di Natale**, fai particolare attenzione alla catena del freddo. Nelle sale da pranzo riscaldate e piene di ospiti, le temperature possono salire rapidamente.

Estrai i bicchieri dal frigorifero solo pochi minuti prima di servirli ed evita di lasciarli sul tavolo o a temperatura ambiente per più di **un'ora**, sia per questioni igieniche sia per impedire alla base di ammorbidirsi eccessivamente.

Un ultimo consiglio pratico: se prepari il dolce con un giorno di anticipo, aggiungi i **chicchi di melagrana freschi** solo all'ultimo momento, così rimarranno sodi, brillanti e piacevolmente croccanti sotto i denti.

CONSIGLI E VARIANTI

Per ottenere un succo limpido e dolce, **spremi la melagrana con uno spremiagrumi** oppure sgranala con cura eliminando ogni traccia di pellicina bianca, che renderebbe la gelée amara.

Vuoi un effetto visivo ancora più scenografico? Fai rassodare la panna cotta adagiando i bicchieri **inclinati in una teglia per muffin**: otterrai un bellissimo taglio bicolore in diagonale.

Prima di colare la panna liquida nei bicchieri, passala attraverso un **colino a maglie fitte**: eliminerai eventuali bollicine d'aria per un risultato setoso e lucido.

Se vuoi personalizzare la preparazione o adattarla alle tue esigenze, prova una di queste golose alternative:

Profumo speziato: metti in infusione nella panna calda una **stecca di cannella** o un'ombra di anice stellato per dare un tocco tipicamente natalizio.

Agrumi e melagrana: sostituisci un terzo del succo di melagrana con **succo fresco di arancia rossa** o clementina per amplificare la nota fresca e aromatica.

Cioccolato bianco: unisci 50 g di **cioccolato bianco tritato** alla panna calda e riduci lo zucchero a velo; la rotondità del cioccolato creerà un contrasto perfetto con l'acidità dei chicchi.

Versione vegetariana: sostituisci la gelatina animale con l'**agar agar in polvere** (circa 2 g per la base e 1 g per il topping), ricordando di far sobbollire il composto per 1-2 minuti per attivare il gelificante.