

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Panna cotta con salsa ai mirtilli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Deliziosa la panna cotta con salsa ai mirtilli, golosa e ricca, una gioia per gli occhi e per il palato! Dessert di pregio nonostante nasconda pochi e semplici gesti per la preparazione, è un dolce al cucchiaio che si è fatto amare fin dalla sua invenzione in tempi più o meno recenti. Cimentatevi anche voi in questo dolce tanto semplice quanto soddisfacente!

## INGREDIENTI

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

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

PASTA SIGARETTA  
SALSA AI MIRTILLI

## 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 salsa ai mirtilli (troverete le ricette cliccando sopra l'ingrediente nella lista degli ingredienti).