

PANNA COTTA

Ingredienti

3 (6 g)	fogli di colla di pesce
180 g	zucchero a velo
500 ml	panna
1	stecca di vaniglia

Preparazione

Mettere in acqua fredda per 10 minuti i fogli di colla di pesce.

Tagliare la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza.

Mettere in un pentolino la panna, la stecca di vaniglia tagliata, lo zucchero a velo e scaldare a fuoco basso senza far bollire.

Strizzare la colla di pesce e aggiungerla al composto, quindi mescolare finché la colla non si sia sciolta completamente.

Filtrare il composto con un colino e versarlo negli stampini.

Tenere la panna cotta in frigorifero per almeno 5 ore prima di servirla.

Guarnire secondo i propri gusti: cioccolato fuso, caramello, al naturale, salsa di lamponi...