
Panna cotta al cocco e batida

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Una presentazione tropicale per una preparazione che oltre che come aperitivo può essere gustata come dolce. Dal blog [La piccola casa](#)

Beh lo ammetto: “Panna cotta al cocco e batida con gelatina di mango e passion fruit” e’ un titolo un po’ lungo, ma sinceramente non sapevo come chiamare la ricetta, panna cotta tropicale non era esplicito, e poi quante volte al ristorante si trovano dei menu che son quasi delle ricette? La ricetta di per sé è semplice ma prevede dei “tempi morti” essenzialmente per far rassodare le gelatine. Oltre che come aperitivo può essere gustata come dolce. **Ingredienti (x 10 bicchieri)** 100 g di farina di cocco ½ bicchiere di [Batida di cocco](#) 400 cc di panna fresca ½ litro di latte 2 [manghi](#) maturi (manghi e’ corretto come plurale di mango?) 2 [passion fruit](#) 1 [carambola](#) 10 [alkekengi \(o phisalys\)](#)

1/2 bicchiere di rum 6 fogli di gelatina 3 cucchiaini di zucchero Scaldare la panna insieme al latte, quando è vicino all’ebollizione sciogliere lo zucchero, aggiungere quindi la farina di cocco e lasciare riposare per almeno 1 ora (è importante non far bollire il latte/panna per evitare che si formi la patina in superficie). Filtrare con un colino in modo da eliminare la farina ed aggiungere il mezzo bicchiere di batida di cocco e un po’ di rum, nel frattempo far ammorbidire 4 fogli di gelatina in acqua, quando saranno morbidi aggiungerli alla panna al cocco e scaldare lentamente facendo sciogliere la gelatina. Quando è completamente sciolta, versare il tutto in 10 bicchieri (riempirli sino a poco sopra la metà) e far raffreddare in frigo sicché non sarà densa la panna cotta. Sbucciare i manghi e centrifugarli insieme ai semi gelatinosi dei passion fruits, aggiungere quindi al succo ottenuto il rimanente Rum, ammorbidire quindi 2 fogli di gelatina e sciogliergli in poca acqua tiepida, una volta sciolta aggiungerla al succo di frutta precedentemente ottenuto, rabboccare quindi i bicchieri di panna cotta con il succo e lasciare formare la gelatina in frigo per alcune ore. Quando anche la gelatina di frutta sarà densa, tagliare la carambola formando tante piccole stelle e inserire una fetta per ogni bicchiere, sull’altro lato inserire un alkekengi tirando verso l’alto le sue foglie.

Dal blog [La piccola casa](#)