
Panna cotta al caramello

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

La panna cotta è un dolce al cucchiaio delicato e molto gustoso, ha origine piemontese (indicato tra i prodotti agroalimentari tradizionali), anche se è molto conosciuta e apprezzata in tutta Italia.

La panna cotta, oltre ad essere servita al naturale, è anche molto amata con salse di frutta, di cioccolato o, come nella versione proposta questa volta nella ricetta, con il caramello.

Ingredienti per 4 persone

Per la panna cotta: 500 ml di panna fresca, 150 grammi di zucchero a velo, 250 ml di latte, 3 fogli di colla di pesce.

Per il caramello: 5 cucchiaini di zucchero semolato.

Preparazione

Per la panna cotta: Mettere la panna e lo zucchero in un tegame e scaldare a fuoco basso.

In un altro tegame stemperare il latte con una stecca di vaniglia (precedentemente intagliata per il senso della lunghezza per farne fuoriuscire l'aroma), togliere dalla fiamma ed eliminare la stecca di vaniglia. Unire la colla di pesce ben strizzata, in precedenza ammollata in acqua fredda (per 10 minuti).

Infine, versare il latte tiepido nel tegame con la panna e, sempre a fiamma bassa, amalgamare con cura fino quasi all'ebollizione.

Per il caramello: Far sciogliere in un pentolino lo zucchero fino a farlo diventare color nocciola, stando attenti a non farlo bruciare.

Composizione

Porre in ogni coppetta il caramello, quindi versarvi la panna cotta che filtrerete con un colino. Far raffreddare a temperatura ambiente e porre in frigorifero per almeno 4-5 ore.

Prima di sformare la panna cotta mettere la base delle coppette in acqua tiepida per facilitare il distacco del caramello dal fondo.