

Categoria: Sapori d'Italia - Piemonte



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 15 min	<b>Cottura:</b> 15 min	<b>Dosi per:</b> 4 persone
<b>Costo:</b> Basso	<b>Difficoltà:</b> Bassa	

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento



La panna cotta è sicuramente uno dei dolci al cucchiaio più conosciuti e apprezzati non solo in Italia, ma anche all'estero, per la semplicità della sua preparazione e il suo gusto delicato.

La sua "nascita" non ha un periodo storico preciso perché probabilmente era preparata già dall'antichità, ma sappiamo con certezza che le sue origini sono Piemontesi.

## Ingredienti

<b>&gt;&gt; Colla di pesce</b> 3 fogli (6 gr)	<b>&gt;&gt; Vaniglia</b> 1 baccello
<b>&gt;&gt; Panna</b> liquida 500 ml	<b>&gt;&gt; Zucchero</b> a velo 150 gr

## Preparazione



La prima cosa che dovete fare è mettere a mollo i fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti e tagliare nel senso della lunghezza la bacca di vaniglia.

Mettete in un pentolino la panna, aggiungete la bacca di vaniglia incisa,



lo zucchero al velo e scaldate a fuoco basso il tutto, ma senza far bollire; strizzate bene la colla di pesce e immergetela nella panna, quindi mescolate fin quando non si sia sciolta completamente. A questo punto, filtrate il composto per mezzo di un colino a maglie strette e preparate degli stampini individuali oppure uno stampo unico a cassetta; versateci dentro la panna cotta (per bagnare gli stampini della panna cotta potete usare, al posto dell'acqua, qualche liquore: il più indicato sembra sia il rum).



Tenete la panna cotta in frigorifero per almeno 5 ore e, al momento di servirla, immergete lo stampo per qualche secondo in acqua bollente, poi sformatela sul piatto da portata: servite al naturale, con caramello, con cioccolato fuso o con la guarnizione che più vi aggrada.

### **Conservazione**

Consigliamo di consumare la panna cotta appena fatta, ma se lo desiderate potete conservarla in frigorifero per un giorno al massimo, chiusa con un contenitore ermetico.

### **Curiosità**

Secondo la più antica tradizione Piemontese, la panna cotta andrebbe fatta raffreddare in stampini foderati di zucchero caramellato per dare più sapore al dolce.