



## Panna cotta



Zuccherissimo



Difficoltà media



5 minuti

### Ingredienti:

- 1 litro Panna
- 1 bacca Vaniglia
- 1 limone Buccia grattugiata di limone
- 5 fogli Colla di pesce
- 200 g Zuccherissimo

### Per decorare:

A piacere Topping

A piacere Frutta fresca e pistacchi

### Procedimento



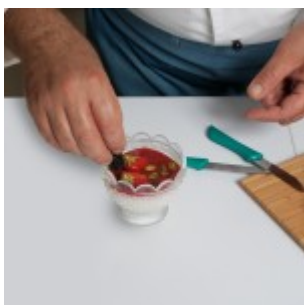
1. In una casseruola, versate la panna e aggiungete l'interno della bacca di vaniglia e la scorza di limone. A parte, mettete la colla di pesce a gonfiarsi in un po' di acqua fredda.



2. Aggiungete alla panna lo zucchero ridotto a polvere, mescolando delicatamente con una frusta e lasciate scaldare. Quando il composto raggiunge i 50°C, spegnete il fuoco.



3. Strizzate e aggiungete la colla di pesce al composto di panna e mescolate bene, sempre con la frusta, fino a completo scioglimento. Versate in stampi, lasciate intiepidire e raffreddate poi in frigorifero per un paio d'ore.



4. Decorare con frutta o altre salse.