

panna cotta all'arancia

Ingredienti:

10gr gelatina di pesce
500gr di panna fresca
250gr di latte
Un bicchierino di liquore all'arancia
Baccello di vaniglia (facoltativo)
2 arance (scorza e succo)
100 gr di zucchero. (Secondo gusto)

Procedimento:

Mettere in un pentolino latte, panna, liquore, baccello di vaniglia, 50gr di zucchero: cuocere a fuoco moderato fino a raggiungere il bollore, dopodichè spegnere il fuoco.

Dopo alcuni minuti aggiungere la colla di pesce e mescolare.

Filtrare e versare in coppette monoporzione.

Riporre in frigorifero per 4/6 ore.

Prima di sformare le panne cotte preparare la salsa all'arancia: in un pentolino antiaderente mettere le scorze delle due arance e il succo, con i restanti 50 gr di zucchero, lasciar ridurre a fuoco dolce. Spegnere, lasciare raffreddare qualche minuto, per poi versarne 1/2 cucchiaini sulla panna cotta.