



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



PANNA COTTA

INGREDIENTI:

Panna Fresca Lt 0,750 (liquida)
Zucchero Semolato Gr 220
Vaniglia in Bacca 7 (centimetri)
Colla di Pesce Gr 12 (fogli)
Zucchero Semolato Gr 200 (per caramello)
Stampini da Porzione 10 (lisci di metallo)

PROCEDIMENTO:

Prendere un tegamino molto piccolo, versarvi dentro i 200 grammi di zucchero semolato per il caramello, 100 grammi di acqua fredda e portarsi sul fuoco medio. Mescolando ogni tanto, con un cucchiaino di legno, attendere che lo zucchero si caramelli e velocemente dividerlo dentro ai 10 stampini, lasciandolo sul fondo, mettere gli stampini da parte a raffreddare.

Prendere i fogli di colla di pesce, metterli a bagno in abbondante acqua fredda per almeno 15 minuti, lasciandoli interi.

In un pentolino da due litri mettere la panna, i 220 grammi di zucchero semolato, i 7 centimetri di bacca di vaniglia, portare sul fuoco basso e tenendo sempre mescolato con un cucchiaino di legno portare quasi alla ebollizione.

Quando sta per bollire togliere il tegame dal fuoco, raccogliere dall'acqua i fogli di colla di pesce e metterli nella panna, sciogliere la colla di pesce mescolando continuamente. Dividere il preparato nei 10 stampini raccogliendolo con un mestolino e filtrandolo con un colino da brodo pulitissimo.

Attendere che la panna cotta si sia raffreddata e solo allora riporla in frigorifero per almeno 8 ore.

Quando dovete mangiarla, fate stare, per 30 secondi, a bagno in acqua calda, non bollente, il fondo dello stampino, quindi capovolgetelo su un piattino da dolce e scossando energicamente fate in maniera che la panna cotta scenda.

Potete guarnirla come volete, io consiglio di mangiarla senza aggiungere altro, assaporerete così il sapore dolce e delicato che la contraddistingue.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com