DESSERT

Panna cotta con succo di mirtilli

INGREDIENTI:
300 g di mirtilli neri selvatici.
1/4 di l di panna fresca.
1/4 di l di panna montata.
1/4 di l di latte fresco intero.
150 g di zucchero a velo.
4 tuorli d’uovo.
4 fogli di colla di pesce.

PREPARAZIONE
Scaldate il latte e la panna liquida con la colla di pesce ammollata in acqua fredda. Lasciate sul fuoco, sempre mescolando, finché la gelatina non è sciolta. Unite allora i tuorli montati con lo zucchero. Lasciate raffreddare poi incorporate la panna montata. Mettete il composto negli stampini e fate rassodare in frigo. Servite con il succo ottenuto centrifugando i mirtilli.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150