



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.

Panna cotta con succo di mirtilli | 1