

La mia “Ricopanna” cotta con miele e noci

Voglia di dolce fresco e goloso associata a voglia di sperimentare. Nasce così la mia Ricopanna cotta!

Adoro la panna cotta, semplice e sempre delicata, ma anche base per infiniti accostamenti diversi, che di solito uso per guarnirla, vestendola sempre di nuove storie. A stimolare l'idea una ricotta di pecora prossima alla scadenza, con il suo sapore caratteristico. Non resta che provare, lavoro bene la ricotta per renderla meno ruvida all'assaggio e seguo il solito procedimento della panna cotta, aggiungendo un po' di miele che si sposa alla perfezione. Qualche ora di riposo in frigorifero ed eccola lì pronta da assaggiare con un cucchiaino di miele e le noci che la sormontano, per un sapore rotondo e sublime , una coccola!

INGREDIENTI:

- 300 g di ricotta di pecora
- 250 ml di panna fresca
- 80 g di zucchero
- 2 cucchiaini di miele millefiori
- 7 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- miele e noci per guarnire

PROCEDIMENTO:

Mettere in ammollo in acqua fredda i fogli di gelatina per farli ammorbidire circa 10 minuti.

Intanto lavorare con una spatola la ricotta di pecora fino ad ottenere una crema soffice e abbastanza liscia. Aggiungere la panna fresca, lo zucchero e i due cucchiaini di miele, poi amalgamare bene e versare il tutto in pentola. Scaldare a fiamma dolce senza portare a bollore il composto.



prima che inizi a bollire togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina in fogli dopo averla strizzata. Mescolare ancora per sciogliere bene la gelatina



versare direttamente il composto caldo nelle coppette monoporzione o se preferite in uno stampo unico attendere che la temperatura scenda poi coprire con pellicola per alimenti e riporre il tutto in frigorifero per almeno sei ore.



Poco prima di servirle estrarre le coppette dal frigorifero e guarnire con un cucchiaino raso di miele millefiori e noci.