

# Panna cotta alla vaniglia con frutto della passione

Oggi vi propongo un dessert semplice e gustoso. Pochi minuti per prepararlo a fronte di qualche ora di frigorifero per far sì che la panna possa solidificare. Un'attesa quasi sofferta, perché guardare la panna calda, con la sua consistenza setosa e il delicato profumo di vaniglia che lentamente sprigiona la bacca incisa, davvero mette a dura prova, la si vorrebbe gustare subito. Eppure a raffreddamento avvenuto, guarnita a piacere, dà veramente il meglio di sé. Oggi ho voluto bilanciare il sapore dolce e rotondo della panna cotta con la nota più fresca e leggermente aspra delle perle di maracuja o frutto della passione.

## INGREDIENTI PER 6 COPPE:

- 500 ml di panna fresca
- 100 g di zucchero a velo PANEANGELI
- 1 bacca di vaniglia PANEANGELI
- 6 g di gelatina in fogli (colla di pesce) PANEANGELI
- 3 frutti della passione (maracuja)

## PROCEDIMENTO:

Mettere in ammollo in acqua fredda i fogli di gelatina per farli ammorbidire, per circa 10 minuti. Intanto versiamo la panna fresca in una pentola, aggiungiamo la bacca di vaniglia incisa e i suoi semi e iniziamo a scaldarla a fiamma dolce, senza portarla a bollore.



Aggiungere lo zucchero ed amalgamare bene, per farlo sciogliere.



Prima che inizi a bollire spegnere il fuoco ed unire infine alla panna la gelatina in fogli strizzata. Mescolare bene per farla sciogliere.

Versare direttamente il composto caldo nelle coppette monoporzionamento. Attendere che si raffreddino a temperatura ambiente, poi chiudere ogni coppetta con pellicola per alimenti e riporle in frigorifero per almeno 6 ore. Poco prima di servire estrarre le coppe dal frigorifero e rimuovere la pellicola. Tagliare i frutti della passione a metà e guarnire ogni coppa con la polpa di una metà. Il dolce è pronto per essere servito.

**CONSIGLIO:** conviene sempre preparare la panna cotta il giorno prima e riporla in frigorifero ben sigillata con pellicola per alimenti per non alterarne i profumi. In questo modo saremo

sempre certe che è solidificata al punto giusto e soprattutto se abbiamo ospiti, guadagniamo un po' di tempo per non fare tutto all'ultimo.