

# Panna cotta ai frutti di bosco



Semplice e veloce, la panna cotta ai frutti di bosco, un dolce fresco e leggero da gustare a fine pasto. Oggi ve la proponiamo in piccole coppette monoporzione.

**Ingredienti per 5 monoporzioni**

250 ml di panna

50 g di zucchero

1/2 bacca di vaniglia

1 pizzico di sale

3,5 g di colla di pesce

per la salsa ai frutti di bosco

100 g frutti di bosco surgelati

30 g di zucchero

Per prima cosa mettere la colla di pesce a bagno in una ciotola con acqua fredda e cubetti di ghiaccio. Inserire un foglio alla volta ed aspettare che si imbeva di acqua prima di inserire l'altro foglio.

Nel frattempo scaldare la panna in un pentolino, aggiungere lo zucchero, la polpa della bacca di vaniglia e un pizzico di sale. Mescolare e scaldare a fuoco lento per far sciogliere lo zucchero ma non

portare ad ebollizione.



Togliere da fuoco e aggiungere la colla di pesce strizzata e asciugata dell'acqua in eccesso. Mescolare bene per far sciogliere la colla e con l'aiuto di un mestolino versare nelle coppette monoporzione.

Mettere in frigorifero e lasciar riposare almeno 3 ore.

### Salsa ai frutti di bosco

Poco prima di servire le monoporzioni, mettere i frutti di bosco in una padella, aggiungere lo zucchero e cuocere qualche minuto. Far raffreddare e versare sulla panna cotta.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)