

Panna cotta al caffè *(Dolci)*



Preparazione

Portate a bollire la panna con lo zucchero e le bacche di vaniglia che avrete estratto con delicatezza dal baccello.

Aggiungete la colla di pesce lasciata ammorire in acqua fredda.

Aggiungete il caffè e mescolate bene. Filtrate il tutto con un colino a maglia fine.

Mettete il preparato in 3 stampini per muffins e lasciate raffreddare.

Una volta tiepidi, copriteli con della pellicola e metteteli in frigo per almeno 4 ore.

Consigli

Potete servire la panna cotta al caffè con gocce di cioccolato, caramello freddo liquido, mandorle o noccioline tritate o un velo di zucchero caramellato. Se desiderate abbinare un vino potete scegliere il Sherry secco. Inoltre potete preparare la panna cotta anche il giorno prima.

Curiosità

Le origini della panna cotta non si conoscono con precisione, si sa solo che si è diffusa nei primi del Novecento, in Piemonte, nella zona delle Langhe. Ormai è un classico dolce utilizzato in tutti i menù di tutte le cucine mondiali.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Panna per dolci 250 millilitri

Zucchero 50 grammi

Vaniglia in baccello 1 unità

Colla di pesce 4 grammi

Caffè 75 millilitri