



INGREDIENTI (6 Pax)

Per la Panna Cotta

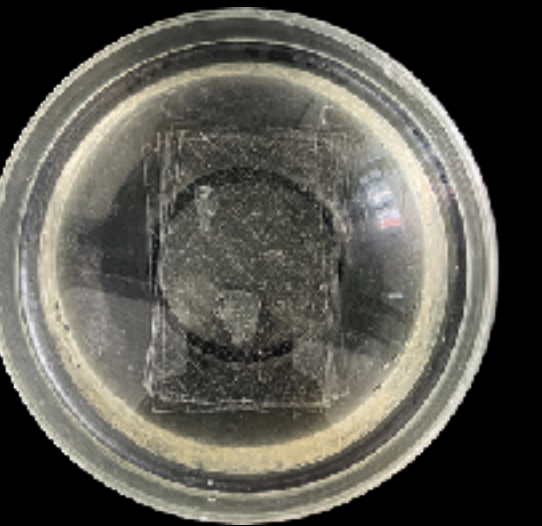
- Latte 250 ml
- Panna fresca 500 ml
- 1 bacca di vaniglia
- Zucchero semolato 80 gr
- 7 fogli di Gelatina in fogli *

Per la Culis

- 4 cachi maturi
- 30 gr di zucchero semolato
- 1 limone
- Una manciata di pistacchi (non salati)

** Come alternativa è possibile utilizzare 4.5 gr di Agar agar che è un addensante equivalente alla Gelatina ma ottenuto da un'alga e quindi completamente vegetale.*

1



Mettere i fogli di Gelatina* a mollo in acqua fredda per una quindicina di minuti.

Intanto smontare a metà 250 ml di panna fresca (fin che non comincia a prendere volume ma risulta ancora liquida).

** se si utilizza l' Agar agar preparare i 4.5 gr che serviranno per la preparazione.*

2



In un pentolino unire 250 ml di panna fresca con i 250 ml di latte e lo zucchero.

Accendere il fuoco a fiamma moderata.

Con la punta di un coltello affilato aprire la bacca a metà per il lungo.

Raschiare l'interno con il coltello e mettere il contenuto e la bacca nel pentolino.

Rigirare continuamente e spegnere appena il liquido arriva in prossimità dell'ebollizione.

3



Strizzare i fogli di gelatina per eliminare l'acqua in eccesso era aggiungerla nel pentolino.*

Girare fin tanto che la gelatina non si è ben sciolta e quindi aggiungere la panna semi montata.

Miscelare bene il tutto.

** se si utilizza l' Agar agar versare i 4.5 gr nel pentolino al posto della gelatina.*

4



Versare il liquido caldo nelle coppette un poco alla volta in ciascuna per riempirle tutte con la stessa quantità.

Coprire le coppette e lasciarle raffreddare. Spostarle quindi in frigorifero per almeno 3 ore.

Prelevare e mettere la polpa dei cachi in un mixer.

** i cachi si romperanno è quindi consigliabile passarli con delicatezza sotto l'acqua corrente per lavare la buccia.*

5



Nel mixer aggiungere 30 gr di zucchero ed il succo di un limone (mezzo se il limone è grande).

Distribuire la Culis ottenuta nelle coppette sopra la panna cotta (verificare prima che quest'ultima si sia raffreddata e rassodata).

Riporre le coppette nuovamente in frigorifero.

Preparare una granola di pistacchi con il mixer da utilizzare al momento di servire.

6



Puoi servire.

Un poco di granola di pistacchi di guarnizione ed il dolce è pronto per essere gustato.

BUON APPETITO



www.RicetteOrizzonti.it
@ ricetteorizzonti



www.RicetteOrizzonti.it

PANNA COTTA
& coulis di CACHI