LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Panna cotta al mirto

Una panna cotta con i profumi della Sardegna!!!



Difficoltà
facile

Quantità
6 persone

Tempo
180 minuti

Ingredienti

- Panna fresca - 250 ml
- latte fresco - 250 ml
- colla di pesce - 6 g (3 fogli)
- mirto - 4 cucchiai
- zucchero - 120 g (aumentate la dose se vi piace più dolce!)
- Per la guarnizione - 200 ml di mirto da far restringere

Preparazione

Un dolce veloce, ma da fare la sera prima! Mettere i fogli di colla di pesce a bagno nell'acqua fredda. Portare a bollore la panna mista con il latte e con lo zucchero. Aggiungere 4 cucchiai di un buon mirto di Sardegna e infine aggiungere la colla di pesce strizzata per bene. Mescolare il composto fino a che la gelatina sarà completamente sciolta. Versare, attraverso un colino, negli stampi precedentemente bagnati e ben scolati e mettere in frigo per almeno 5 ore,..... meglio tutta la notte! Preparare il ristretto di mirto, mettendo a bollire dolcemente 200 ml di mirto e facendolo ridurre fino ad avere la consistenza di un caramello. Prima di estrarre la panna cotta, bagnate per qualche minuto il fondo del contenitore e scuotete, capovolto!!!! Guarnite con delle decorazioni di ristretto di mirto che caratterizzeranno il dolce con un buon sapore e un buon profumo!!!! Potete preparare la panna direttamente in coppa e guarnendo con il ristretto di mirto! Accompagnate con un bicchierino del nostro mirto!!!! Se volete una consistenza più forte, usate o solo panna o aumentate la dose di colla di pesce!!