

Panna cotta con caramello

Ingredienti

500 ml di panna fresca

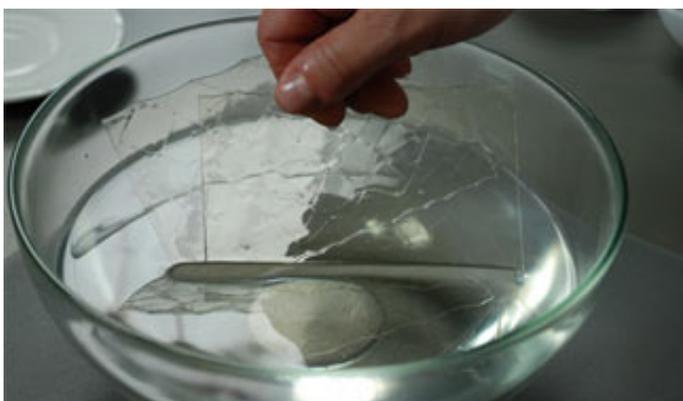
120 g di zucchero

½ baccello di vaniglia

8 g di gelatina in fogli

100 ml di [Caramello](#)

Preparazione



1. Mettere a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina, in modo che si ammorbidiscano.

2. Versare la panna in una casseruola, aggiungere lo zucchero.

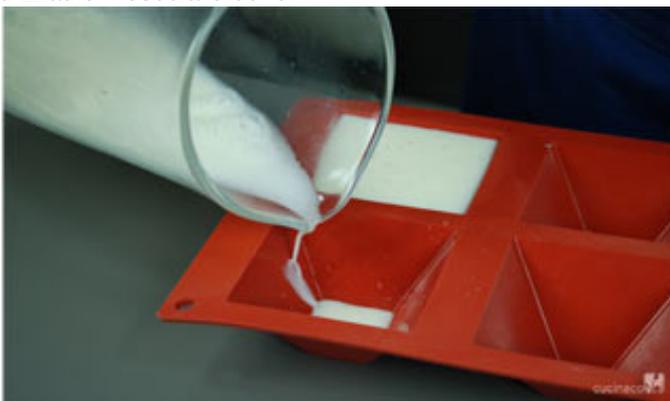


3. Tagliare a metà nel senso della lunghezza il baccello di vaniglia, e con un coltellino raschiarne l'interno in modo da recuperare i semi ed unire il tutto alla panna.

4. Porre sul fuoco fino a quando lo zucchero sarà sciolto completamente, senza far raggiungere il bollore.



5. Togliere la casseruola dal fuoco, unire i fogli di gelatina strizzati e mescolare bene.



6. Filtrare il composto con un colino e versarlo negli stampi.

7. Porre a solidificare in frigorifero per almeno 3 ore.



9. Velare con il caramello e servire.



Consigli e curiosità

- a) Si può preparare anche in stampi grandi e sporzionare direttamente davanti ai commensali.
- b) A piacere servire guarnendo con frutta fresca o vari coulis di frutta.
- c) Per rendere più leggero il composto si può sostituire 1/3 di panna con latte fresco.

Ricetta preparata e fotografata da Sonia Palermo e Angelo Solillo