



CHEF IN
CAMICIA



Panna cotta ai cachi

> INGREDIENTI

Ingredienti per 1 dessert
/ 4 dessert monoporzione da 125 ml;
Tempo di preparazione: 20 minuti
+ 2 ore per il raffreddamento

Difficoltà: Facile

- Panna fresca, ½ lt;
- Colla di pesce, 8 g;
- Zucchero, 120 g;
- Vaniglia, 1 bacca.

Per il coulis di cachi

- Cachi maturi, 2;
- Succo di limone, ½;
- Miele, 2 cucchiaini.

> PREPARAZIONE

- Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda;
- Mettere sul fuoco la panna insieme allo zucchero e ai semi della bacca di vaniglia, quindi portare a bollore;
- Togliere dal fuoco e sciogliere all'interno la gelatina ben strizzata;
- Riversare all'interno di uno stampo e lasciare in frigorifero fino a rassodamento;
- Servire in accompagnamento al coulis di cachi.

Per il coulis di cachi

- Estrarre la polpa dai cachi, insaporirla con il succo del limone e il miele, quindi frullare, filtrare e tenere da parte.

