

DESSERT – PANNA COTTA AL LIQUORE CON Rossella



Non è solo eccellente con il profumo inebriante di vino Nero d'Avola di Rossella che crea un bel contrasto cromatico, ma anche più divertente con la linea di divisione trasversale. Facilissima, evita la complicazione della sformatura.

INGREDIENTI X8

- g 350 Panna fresca
- ml 250 Latte
- g 150 Zucchero
- 5 fogli Colla di pesce (Gelatina)
- 1 Cucchiaio Liquore
- 1 baccello Vaniglia
- 10 Biscotti tipo Frollini
- g 100 Rossella, Gelée di Nero d'Avola con scorza d'Arancia
- g 100 Cioccolato fondente
- Fac. Foglie menta

PROCEDIMENTO

Sbriciolare i biscotti. Tritare la cioccolata. Mescolarli e disporre un cucchiaino sul fondo dei bicchierini.

Ammollare in acqua i fogli di gelatina. Portare dolcemente a ebollizione latte, panna e zucchero con la stecca di vaniglia. Spegnerne. Eliminare la vaniglia. Aggiungere la gelatina ben strizzata e il liquore. Filtrare e versare nei bicchierini tenendoli su un vassoio inclinato su un mestolo. Refrigerare per 1-2 ore.

Sciogliere in un pentolino o al microonde **senza far bollire** Rossella, Gelée di Nero d'Avola con scorza d'Arancia. Tenendo stavolta il bicchierino in posizione normale versare la gelée fino raggiungere il bordo della panna cotta, come nella foto. Refrigerare. Guarnire, se piace, con foglioline di menta fresche.



25 min + 1-2 ore raffreddamento