

## Panna Cotta con Salsa al Caramello

Giovedì 24 Maggio 2007 01:00

---



Numero persone: **5**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Autore: **Chef Mene**

---

### INGREDIENTI:



**700g**

latte fresco intero



**300g**

panna fresca



**100g**

zucchero



**14g**

fogli di colla di pesce

\*\*\* PER LA SALSA\*\*\*



**500g**

zucchero



acqua in ebollizione

---

## DESCRIZIONE:

Quanti di Voi non hanno mai mangiato la Panna Cotta??? Nata tra le langhe del cunense, in Piemonte, la Panna Cotta ha origini antichissime. Si narra che una contadina di origini ungheresi, nei primi anni del Novecento abbia "ideato" questo dessert al cucchiaino, rivisitandola ricetta del budino già noto nell'Europa Orientale, eliminando così le uova e rendendo ancora più povero un piatto che già venne creato tra popolazioni di famiglie di contadini. La Panna Cotta oggi è considerata il dessert tipico della tradizione piemontese e viene riproposto nei più svariati saporosi accostamenti con salse di tutti i tipi. Questo mese vi proporrò la ricetta nella sua versione originale.

## ESECUZIONE:

Mettere la colla di pesce in ammollo in acqua fredda. Portare a ebollizione il latte, la panna e lo zucchero. Aggiungere successivamente, a fuoco spento, i fogli di gelatina strizzati e mescolare con l'ausilio di una frusta finché quest'ultimi non si siano completamente disciolti nel composto. Versare il liquido in stampini monoporzione, anche usare getta e lasciar raffreddare in frigorifero per un paio di ore mantenendoli in una posizione più piana possibile. Per la salsa, fare caramellare lo zucchero in un pentolino d'acciaio, mescolando ripetutamente, fino ad ottenere un colore ambrato, quindi aggiungere acqua bollente raggiungendo la densità desiderata della salsa, facendo attenzione agli schizzi dello zucchero caldo. Sformare poi la Panna Cotta con l'aiuto di un coltellino inumidito e adagiarla al centro del piatto di portata, guarnendo con la salsa al caramello tiepida. Per abbassare i costi di questa ricetta e per renderla più salutare, le dosi indicate sono le migliori, ma volendo la Panna Cotta, può essere fatta utilizzando panna per la totalità degli ingredienti liquidi. Potrete aggiungere in fase di ebollizione qualsiasi sapore per arricchire il Vostro dessert abbinandolo a salse diverse.