

Panna cotta al frutto della passione

Ingredienti per 2 persone

- .1 foglio di gelatina
- .aroma di vaniglia
- .250 ml di panna fresca
- .30 di zucchero

Per la salsa

- . 2 frutti della passione
- .2 -3 cucchiaini di zucchero a velo
- .1 cucchiaino di acqua

Procedimento

Fate ammolare la gelatina in acqua fredda.

Fate bollire intanto la panna, con lo zucchero e l' aroma di vaniglia.

Quando inizia a sobbollire unite la gelatina strizzata e fatela sciogliere per bene nella panna.

Versate la panna cotta in bicchierini di vetro, fatela raffreddare.

Dopodichè ponetele in frigorifero per almeno 3 ore.

Intanto preparate la salsa

Con un cucchiaino ricavate la polpa dai frutti tagliati a metà.

Ponetela in pentolino, con lo zucchero e l' acqua.

Fate addensare.

"Quando la panna cotta sarà bene compatta, versate sulla superficie la salsa di frutti della passione e servite ben fredde."

