

Panna cotta al cocco e ananas



ingredienti

900 g di panna (fresca o UHT)
 350 g di ananas fresco + una fetta
 150 ml di latte (meglio se intero)
 50 g di zucchero + 3 cucchiari rasi
 20 g di colla di pesce (10 fogli)
 3 cucchiari di farina di cocco (o cocco rapè)
 il succo di un limone
 aroma alla vaniglia (o una bacca)

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

10 min

RASSODAMENTO

4 ore

TEMPO TOTALE

4 ore 15 min

6-8 persone

procedimento

In un piatto, ammollare 7 fogli di colla di pesce in acqua fredda. Nel frattempo, in una casseruola, versare la panna, il latte, 50 g di zucchero e la farina di cocco, quindi portare ad ebollizione mescolando di tanto in tanto. Unire la colla di pesce strizzata e farla sciogliere mescolando. Trasferire nelle coppe individuali (o in uno stampo grande), far raffreddare prima a temperatura ambiente ed in seguito trasferire in frigorifero per circa un paio d'ore.

Tagliare a cubetti i 350 g di ananas e trasferirli in un pentolino insieme ai 3 cucchiari di zucchero, il succo di limone, una tazzina da caffè di acqua e qualche goccia di aroma alla vaniglia (o i semi di una bacca). Nel frattempo, porre ad ammollare i 3 fogli di colla di pesce rimanenti in acqua fredda. Far cuocere l'ananas, mescolando spesso affinché non bruci, fino a che l'acqua non sarà evaporata, quindi passare il tutto con un frullatore ad immersione. Unire la colla di pesce strizzata e mescolare fino a che non si dissolverà.

Trasferire la purea di frutta sulla panna cotta al cocco preparata in precedenza e porre nuovamente a rassodare per un altro paio d'ore (fino a 6 ore nel caso in cui si sia utilizzato uno stampo unico più grande). Quando sarà rassodata, potrete metterli di nuovo su un piano e versarvi la purea di frutta.