

Panna cotta con dadolata di frutta

Scritto da Administrator

Giovedì 13 Giugno 2019 16:42 - Ultimo aggiornamento Giovedì 13 Giugno 2019 16:47



Lo sapevi che la panna cotta è un dolce al cucchiaio della nostra tradizione gastronomica. Alcuni, sostengono che essa sia una versione più leggera della francese bavarese. Altri che sia nata nelle Langhe e che ad inventarla sia stata una signora di origini ungheresi.

Panna cotta con dadolata di frutta

Scritto da Administrator

Giovedì 13 Giugno 2019 16:42 - Ultimo aggiornamento Giovedì 13 Giugno 2019 16:47

Un'ultima ipotesi, infine, farebbe derivare la panna cotta da un dolce siciliano, il Biancomangiare che ebbe origine dalla dominazione araba e che una volta approdato al nord Italia, vide la sostituzione del latte di mandorla col latte vaccino.

INGREDIENTI PER 12 PERSONE:

Per la panna cotta:

1 litro di panna liquida

100 gr. di zucchero

½ bacca di vaniglia bourbon

12 gr. di colla di pesce in fogli

12 bicchierini

Mettete un pentolino con la panna sul fuoco, quando sfiorerà il bollore, spegnete, aggiungete lo zucchero, i semini della bacca di vaniglia (incidete il baccello di vaniglia per lungo con un

Panna cotta con dadolata di frutta

Scritto da Administrator

Giovedì 13 Giugno 2019 16:42 - Ultimo aggiornamento Giovedì 13 Giugno 2019 16:47

coltello ed asportate con la lama i semini all'interno) e i fogli di colla di pesce strizzati, fatti ammollare precedentemente nell'acqua fredda. Fate intiepidire, versate in piccoli contenitori monoporzione la panna cotta e fate rassodare in frigo per 5/6 ore, meglio se la preparate la sera prima.

Preparate pulendo e tagliando a piccoli dadini vari tipi di frutta: kiwi, melone, fragole, pesche ecc. e conservatela in contenitori distinti in frigorifero.

Al momento di servire mettete un bel cucchiaino di frutta in ogni bicchierino, potete lasciarla al naturale oppure conditela precedentemente con un po' di zucchero e un po' di succo di limone.

Buon appetito!

La colla di pesce

Conosciuta come addensante alimentare, è una sostanza gelatinosa che trova largo impiego in pasticceria. Si presenta come una gelatina essiccata in fogli priva di odore, colore e sapore. Disponibile anche in polvere, è un ingrediente di origine animale di cui esistono possibili alternative vegetariane e vegane.

L'espressione richiama l'origine di questo ingrediente, anticamente ricavato dalle vesciche di storione (o di altri pesci) lasciate ad essiccare. Nella produzione attuale questa gelatina non ha nulla a che fare con le specie marine.

Si ottiene, infatti, a partire dalla cotenna di maiale e dalle ossa o dalle cartilagini bovine. La gelatina animale risulta quindi composta da collagene, cioè proteine del tessuto connettivo. Questo prodotto di origine animale può essere facilmente sostituito con un prodotto vegetale come l'alga agar agar. Il procedimento per la preparazione è differente rispetto a quello della gelatina animale. Quest'alga, infatti, deve essere portata a 90°C per favorire il completo scioglimento. Come surrogato vegetale alla gelatina si può adoperare anche la pectina, ottenuta dalla polpa di mele e dagli agrumi.