
Panna cotta con salsa di kiwi

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Provate a giocare con questo bel frutto e preparate delle insalate con songino, pere, parmigiano, oppure con rucola, pinoli ed ananas, entrambe con il kiwi tagliato a rondelle, dadini o spicchi, secondo il vostro gusto; servite con un condimento di olio, sale, pepe e aceto balsamico o, in alternativa a quest'ultimo, con il limone. I kiwi sono indubbiamente molto coreografici, pertanto bene si adattano ad essere utilizzati per la decorazione di dolci, quali ad esempio crostate di frutta o panna cotta. La panna cotta è un tipico dolce piemontese. Semplice da realizzare, buono da mangiare e bello da presentare. Potreste servirla, in alternativa alla salsa di kiwi qui proposta, con cioccolato, caramello, oppure con fragole o frutti di bosco.

Ingredienti (4 persone)

Per la panna cotta: 500 ml di panna da montare, 150 gr di zucchero a velo, 250 ml di latte, 3 fogli di colla di pesce, poco rhum.

Per la salsa di kiwi: 4 kiwi, 3 cucchiaini di zucchero, succo di 1 limone.

Preparazione

Per la panna cotta: Mette re in acqua fredda i fogli di colla di pesce. Scaldare la panna con lo zucchero a fuoco basso. Scaldare il latte con una stecca di vaniglia, precedentemente intagliata per la sua lunghezza, sciogliervi la colla di pesce (dopo aver eliminato la stecca di vaniglia), quindi ag giungerla alla panna mescolando bene, mantenendo sempre la fiamma bassa. Quando è tutto ben amalgamato, filtrare il composto attraverso un colino a maglie molto strette e versare in 4 coppette che avrete precedentemente bagnato con del rhum. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente prima di mettere in frigorifero e far rapprendere per almeno 4-5 ore prima di servire.

Per la salsa di kiwi: Sbuc ciare i kiwi, eliminare la parte bianca all'interno e tagliarli a pezzetti. Cospargerli di zucchero e lasciar macerare per un paio di ore con il succo di un limone. Passato questo tempo frullare con cura. Prima di sformare sui piatti la panna cotta immergere per pochi secondi gli stampini in acqua bollente. Ricoprire con lo sciroppo di kiwi e decorare con rondelle di kiwi e striscioline di buccia di limone.