



Panna cotta ai mirtilli

Un dessert particolarmente semplice che si prepara in pochissime mosse e può essere servito in tutte le occasioni, dalla cena di tutti i giorni a quella ricercata, senza dimenticare le festivi-

tà. Questo dolce può anche essere arricchito da dettagli sempre diversi: frutti vari; cioccolato, bianco o fondente, e accompagnato con salse e marmellate colorate e profumate.

Ingredienti (6 persone)

Per la panna cotta: 250 ml di panna fresca liquida, 250 ml di latte intero, 250 gr di mirtilli, 100 gr di zucchero semolato, 2 fogli di colla di pesce.

Per la decorazione: marmellata ai mirtilli, mirtilli freschi, pan di Spagna.

Preparazione

Scaldare in un tegame il latte, la panna e lo zucchero, amalgamate fino a far sciogliere completamente lo zucchero. Far ammolare i fogli di colla di pesce per 10 minuti in acqua fredda, strizzarli e unirli al composto di panna e latte che avrete tolto dal fuoco. Mescolare rapidamente per far amalgamare tutti gli ingredienti. Incorporare i mirtilli frullati e mescolate bene.

Preparare delle coppette ricoperte di pellicola trasparente (per toglierle facilmente dallo stampo), mettere sul fondo uno strato sottile di pan di Spagna e versare in superficie la panna cotta. Far raffreddare in frigo per almeno 5 ore. Nelle festività natalizie si può sostituire il pan di Spagna con delle fette sottilissime di panettone.

Presentazione

Sformare le piccole panne cotte e, prima di servire, stendere in superficie la marmellata di mirtilli che avrete diluito con un goccio di marsala. In ultimo, decorare con dei mirtilli freschi. Volendo potreste preparare un unico dolce, ponendo il composto in un unico stampo da plum-cake. ■