



LE RICETTE PARMAREGGIO

PANNA COTTA AL MASCARPONE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

INGREDIENTI

- 250g Mascarpone Parmareggio
- 250 ml panna fresca
- 2 gelatina in fogli (colla di pesce)
- 65g zucchero

DESCRIZIONE

Mettere in ammollo in acqua fredda la gelatina per 10 minuti, intanto mescolare Mascarpone e panna in una ciotola.

Unire lo zucchero e amalgamare il tutto, trasferire in una pentola e mettere su fuoco fino al raggiungimento del bollore.

Strizzare bene la gelatina e incorporarla al composto caldo mescolando con una frusta.

Ora mettere in stampi e lasciare in frigo per almeno 3 ore.

Una volta tolta dagli stampi servire a scelta con coulis di fragole e crumble al cioccolato.