

## PANNA COTTA

### Ingredienti

- latte (50ml)
- zucchero (180gr)
- panna liquida (250ml)
- vaniglia
- 3 fogli di gelatina

### Come si prepara

Immergere 3 fogli di gelatina in un recipiente con il latte freddo per 10 minuti, poi strizzarli.

Mettere in un pentolino la panna liquida, freschissima, con lo zucchero e ridurla della metà di volume a fuoco dolce.

Togliere dal fuoco e incorporare la gelatina strizzata.

Filtrare e disporre la panna in stampini monodose e, appena fredda, passare in frigo per solidificare.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 20

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	363 kcal 1520 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

creme, occasioni speciali, new, feste, budini, panna cotta, tradizionale, mediterraneo

