

# CANNAMELA

## Panna cotta alla menta e lamponi



### Ingredienti

- 600g panna
- 300g latte
- 100g acqua
- 220g zucchero
- 4 cucchiaini Menta in foglie Serie Oro CANNAMELA
- 2 cucchiaini succo di limone
- 24g colla di pesce
- olio di mandorle per pennellare
- 150g lamponi
- lamponi
- ribes
- scorzette di arance



Porzioni  
10 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
320.2\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Portate a bollire l'acqua con 150g di zucchero, allontanate dal calore e aggiungete la Menta in foglie Serie Oro CANNAMELA.
- 2** Lasciate in infusione per 5/7 minuti, poi aggiungete 1 cucchiaino di succo di limone e filtrate.
- 3** Scaldate la panna con il latte senza farli bollire, poi unite poi la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e strizzata.
- 4** Allontanate dal calore e versate l'infuso.
- 5** Lasciate raffreddare il composto quasi completamente prima di versarlo nello stampo da budino da 1,2 litri, pennellato con l'olio di mandorle. Ponete in frigo a rassodare.
- 6** Coulisse di lamponi: frullate i lamponi con 70g di zucchero e 1 cucchiaino di succo di limone e passate la purea nel colino.
- 7** Lasciate riposare il dolce fuori dal frigo per 30 minuti, poi sformatelo sul piatto da portata
- 8** Decorate il dolce con la coulisse.
- 9** Guarnite con i frutti freschi di bosco e scorzette d'arancia e servite.