Panna cotta al latte di cocco e frutti rossi
RICETTA

Panna cotta al latte di cocco e frutti rossi

TEMPO	20 min
INGREDIENTI	7 articoli
PER	4 porzioni

Panna cotta al latte di cocco e frutti rossi

INGREDIENTI

- 3 fogli di gelatina
- 20 cl di latte di cocco Suzi Wan®
- 25 cl di panna liquida intera
- 1 stecca di vaniglia
- 50 g di zucchero in polvere
- 20 cl di coulis di frutti rossi pronta all'uso
- alcuni frutti rossi freschi per decorare

PREPARAZIONE

1. Immergere i fogli di gelatina in una ciotola di acqua fredda per circa 10 minuti per farli ammorbidire.
2. Versare il latte di cocco e la panna liquida in una casseruola. Incidere la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza e grattare i semi con un piccolo coltello sopra alla casseruola. Aggiungere lo zucchero, mescolare e portare a ebollizione. Togliere la casseruola dal fuoco, coprire e lasciare in infusione per alcuni minuti.
3. Sgocciolare i fogli di gelatina, aggiungerli nella casseruola e mescolare per farli sciogliere. Suddividere la preparazione in quattro bicchieri e lasciare raffreddare in frigorifero per 4 ore.
4. Versare la coulis sui bicchieri di panna cotta, decorare con la frutta fresca e servire.

Altre ricette simili

Branzino alla crema di cocco

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

12 articoli

Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

Cupcake alla noce di cocco

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

Source URL:
https://it.suziwan.com/le-ricette-suzi-wan/panna-cotta-al-latte-di-cocco-e-frutti-rossi