



Panna cotta al latte di cocco e frutti rossi

```
<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}
```

RICETTA

Panna cotta al latte di cocco e frutti rossi



```
<?xml version="1.0"?>
```

TEMPO

20 min

INGREDIENTI

7 articoli

PER

4 porzioni

Panna cotta al latte di cocco e frutti rossi

CONDIVIDI

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

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

PRODOTTI USATI



Latte di cocco Suzi Wan® 200ml

[VEDI I DETTAGLI](#)

PREPARAZIONE

1. 1
Immergere i fogli di gelatina in una ciotola di acqua fredda per circa 10 minuti per farli ammorbidire.
2. 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. 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. 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

[VEDI I DETTAGLI](#)



Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Tortino noce di cocco e lamponi

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)



Cupcake alla noce di cocco

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli

[VEDI I DETTAGLI](#)

Source URL:

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