



PANNA COTTA CON FRUTTA, MENTA E LIMONCELLO

Panna cotta with fruit, mint and limoncello

INGREDIENTI

1/2 litro panna da dolci
2 fogli gelatina
1 cucchiaino zucchero
Frutta fresca (a piacere)
Menta fresca
Limoncello

INGREDIENTS

1/2 liter milk cream
2 sheets gelatin
1 spoon sugar
Fresh fruit (at your choice)
Fresh mint
Limoncello

ISTRUZIONI

Tagliare in piccoli pezzi la frutta, e metterli in un contenitore con un cucchiaino di limoncello. Spezzettare le foglie di menta, aggiungerle e mescolare il tutto insieme. Scaldare la panna da dolci sul fornello, in un pentolino. Quando è calda, aggiungere un cucchiaino di zucchero e mescolare fino a scioglierlo. Aggiungere i due fogli di gelatina, continuando a mescolare fino a che non si sciolgono anch'essi. A questo punto, dividere la panna cotta in piccole tazze per fare le porzioni, e metterle nel freezer. Dopo una/due ore, quando si è solidificata, togliere le tazzine dal frigo e lasciarle scaldare per una mezz'ora fuori. A questo punto, aggiungere la frutta come topping sulla panna cotta, ed è il momento di gustarsela!

ISTRUZIONI

Cut in small pieces the fruit, and put it in a container with a spoon of Limoncello. Cut in small pieces the mint leaves, add them and mix together with the other ingredients. Warm up the milk cream on the burner, in a small pot. When it's hot, add one spoon of sugar and mix till it melts. Add the two sheets of gelatin and continue melting, till they dissolve in the cream. At this point, divide your panna cotta into some cups to make the portions, and place them into the freezer. After one/two hours, when the panna cotta is solidified, take out the cups from the fridge and let them stay outside for half an hour, to warm a little bit. Then add the fruit on the top, and you are ready to enjoy it!