



Pasticceria  
Cavalletti



Pasticceria Cavalletti  
Via Nemorense, 179/181  
00199 Roma  
Tel. 06.86.32.48.14  
Fax 06.86.32.48.05  
[pastcav@tin.it](mailto:pastcav@tin.it)

## La Ricetta del mese

### PROCEDIMENTO

#### PANNA COTTA

##### INGREDIENTI x 5 persone

Panna fresca liquida: Lt 1  
Zucchero semolato: Kg 0,250  
Gelatina o colla di pesce: g. 0,025  
Vaniglia: Q.B.

Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda per circa 1/2 ora, poi mettete la panna a bollire con lo zucchero. Dopo averla fatta bollire per 1 o 2 minuti, toglietela dal fuoco e passati 5 minuti, versateci la gelatina strizzata molto bene. Mischiate bene e versate il composto in uno stampo per ciambellone (col buco al centro). Quando sarà fredda fatela sostare una notte in frigo. Per toglierla dallo stampo, passare lo stesso sotto l'acqua calda e capovolgerlo sopra un piatto piano. Va servita con l'aggiunta di uno sciroppo (amarena, mirto, ecc.).

Ricetta del mese

Storia della Pasticceria

Per le vostre feste



Graphic by  bitnet  
Internet e comunicazione