

Panna cotta con coulis al pomodoro

Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bacca di vaniglia: 1
- Colla di pesce: 10 gr
- Panna liquida (meglio se fresca): 500 ml
- Zucchero: 100 gr

Coulis al pomodoro

- Menta: 1 rametto
- Succo limone: ½ limone
- Zucchero a velo: 150 gr



Preparazione

La **panna cotta fatta in casa** con coulis al pomodoro è un dolce classico ma nello stesso tempo insolito. La panna cotta sicuramente l'avete mangiata tutti almeno una volta, però l'avete mai provata con una coulis di pomodoro? L'abbinamento può sembrare strano ma vi assicuro che è buonissimo!

La panna cotta con coulis al pomodoro è semplicissima da preparare: come prima cosa occupatevi della panna cotta. Iniziate mettendo i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda. In un pentolino versate la panna liquida, lo zucchero, i semi della bacca di vaniglia, il baccello di vaniglia e accendete la fiamma. Non appena la panna comincerà a bollire, spegnete la fiamma ed eliminate il baccello di vaniglia. Aggiungete la gelatina precedentemente messa in ammollo ben strizzata e mescolate per farla sciogliere per bene.

Versate la panna cotta all'interno di stampini in silicone, in vetro o in acciaio e ponete in frigo a rassodare per 4-5 ore.

Per preparare la coulis di pomodoro, mettete la *Passata Classica Pomì*, lo zucchero a velo, il succo di limone in un pentolino e lasciate cuocere fino a far restringere il tutto, ci vorranno circa 10 minuti, mettete dentro anche il rametto di menta che poi toglierete quando il composto comincerà a bollire. Servite la panna cotta fatta in casa accompagnandola con la **coulis di pomodoro**.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

