



Panna cotta aromatizzata allo zenzero, con pera caramellata

La panna cotta nasce agli inizi del '900, in territorio piemontese. È un dolce al cucchiaio perfetto per ogni stagione, nonché di facile esecuzione e di ampia personalizzazione.



Panna cotta aromatizzata allo zenzero con pera caramellata (Foto © Mariarosa Vitale).

La panna cotta è il fine pasto che, se c'è, riesce sempre ad accontentare tutti a tavola; trattasi di un **dessert al cucchiaio** totalmente *Made in Italy*, realizzato con pochissimi ingredienti: panna, zucchero, latte e gelatina.

Nell'era della forte passione per il cibo, la fotografia e la ricerca di abbinamenti e gusti alternativi, spesso si ha l'esigenza di dare un tocco di personalizzazione alle ricette che si fanno. Nasce pertanto la panna cotta al caramello, ai frutti di bosco, bicolore (colorata per metà con cioccolato fondente) o al semplice gusto di cioccolato bianco.

In questa ricetta proponiamo una panna cotta aromatizzata con polvere di zenzero, la cui dose può variare anche a piacimento individuale, e abbinata con il gusto dolce-acidulo della pera caramellata, cotta con zucchero di canna e succo di limone.

Panna cotta aromatizzata allo zenzero, con pera caramellata

Categoria: Dolci

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Ingredienti

- 400 ml di panna, già zuccherata
- 250 ml di latte
- 10 g di gelatina
- 1 cucchiaino circa di zenzero in polvere
- 1 pera Abate pelata
- 1 cucchiaio colmo di zucchero di canna
- succo filtrato di un limone.

Preparazione

Porre a scaldare, in un pentolino di acciaio e a fiamma dolce, la panna e il latte aromatizzati con la spolverata di zenzero, mescolare ogni tanto con una frusta; attendere la leggera ebollizione e togliere dal fuoco, aggiungere la gelatina in fogli (già strizzata dall'acqua) e mescolare per farla sciogliere.

Versare il composto in appositi stampi da budino e, quando tiepidi, fare riposare in frigorifero per alcune ore, il tempo necessario affinché la panna cotta si addensi e prenda la forma.

A parte affettare la pera, irrorarla con il succo di limone (privato dei semi) e metterla in padella cosparsa di zucchero di canna; lasciare caramellare bene e poi decorare il dessert con la stessa, poco prima di servire in tavola.

Consiglio utile

Per cogliere al meglio tutti i sapori, è preferibile che la panna cotta venga tirata fuori dal frigo qualche minuto prima di mangiarla.

© Articolo di Mariarosa Vitale

Data di creazione

11/11/2016

Autore

redazione