



Panna cotta con latte e panna di riso: la golosità light

Questa Panna cotta con latte e panna di riso è molto leggera e fresca: un'ottima alternativa per un dolce goloso in attesa dell'estate.



Panna cotta con latte e panna di riso.

La panna cotta è uno dei dolci più versatili che ci siano perchè, una volta creata la base ognuno può dare spazio alla propria creatività per guarnirla. Che sia con la frutta, con il cioccolato, con un morbido caramello o semplicemente bianca, rappresenta un delizioso fine pasto per tutte le occasioni.

Questa ricetta, inviata dalla nostra lettrice **Angela Campati**, prepariamo la panna cotta in una versione molto leggera perchè vengono utilizzati latte di riso e panna di riso. Inoltre è molto veloce da preparare. Pronti?

Ricetta della Panna cotta con latte e panna di riso

Categoria: Dolci

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: per 6 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti circa.

Ingredienti per 6 persone

- 250 gr di latte di riso;
- 250 gr di panna di riso;
- 1 busta di panna cotta in polvere (facilmente reperibili al supermercato);
- 6 acini di Longan;
- fragole q.b..

Procedimento

Scaldare il latte in un pentolino posto a bagnomaria in un tegame più grande. Aggiungere la panna di riso e mescolare con un cucchiaino di legno facendo attenzione che il liquido non arrivi a bollire.

Una volta amalgamato aggiungere una busta di panna cotta (quelle pronte, disponibili in commercio) e continuare a mescolare lasciando cuocere per 5 minuti a fuoco moderato (senza far bollire).

Preparare il caramello mettendo in una pentola 1 bicchiere di acqua e 3 bicchieri di zucchero. Far scaldare e, una volta che si è ottenuto un liquido, versarne una parte sul fondo di 6 ciotoline precedentemente predisposte.

Sopra il caramello versare la panna cotta e infornare le ciotole per 5 minuti a 50/60°. Togliere dal forno, far raffreddare e mettere in frigorifero.

Al momento di servire, rovesciare la ciotola nel piatto, in modo che il caramello sia in superficie e guarnire a piacimento. Nella sua ricetta, Angela ha utilizzato delle fragole e un acino di Longan (*Dimocarpus longan Lour.*), un frutto tropicale originario della Cina chiamato anche “occhio di drago”.

Buon appetito.

Data di creazione

05/04/2016

Autore

redazione