

# ***Panna cotta alla vaniglia con composta di uva – Zoe vi mostra come prepararla***



**La panna cotta è per così dire la versione italiana del nostro budino al caramello svizzero. Non solo la consistenza fine di questo dessert è convincente, ma, se presentato nella maniera giusta, ha anche un bell'aspetto.**

La panna cotta ha origine in Piemonte, regione che si trova nella parte settentrionale dell'Italia. Tradizionalmente viene servita con coulis o salsa al caramello. Nella ricetta di oggi, però, facciamo un accostamento un po' più azzardato, ovvero panna cotta e composta d'uva con semi di papavero, per la quale si può utilizzare anche uva senza semi. A proposito, questa varietà non è stata creata dall'uomo in tempi recenti, bensì è una specie millenaria, frutto di una mutazione genetica.

Dalla ricetta si ricava da 4 a 6 tortini di panna cotta, a seconda delle dimensioni degli stampi. Nella preparazione della panna cotta, si consiglia di metterla in frigorifero per almeno 4 ore in modo che diventi solida e possa essere facilmente rimossa dallo stampo. Buon appetito!

## **Panna cotta**

- 5 dl di panna
- 1 dl di latte
- 1 confezione di agar agar (gelificante vegetale)
- 50 g di zucchero
- 1 presa di sale
- Buccia di 1 limone
- 1 baccello di vaniglia

## **Composta**

- 7 cucchiaini d'acqua
- 3 cucchiaini di vino bianco

- 1½ cucchiaini di zucchero
- Buccia di mezzo limone
- 1-2 cucchiaini di semi di papavero
- 1 chiodo di garofano
- 1 presa di cannella
- 1 presa di sale
- 250 g di uva, dimezzata e privata dei semi o senza semi
- Circa ½ mezzo cucchiaino di maizena

1. Versare la panna e il latte in una casseruola, aggiungere mescolando l'agar agar nel liquido freddo.
2. Aggiungere lo zucchero, il sale, la buccia di limone, la polpa e le stecche di vaniglia, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco lento per 2-3 minuti mescolando. Poi togliere le stecche di vaniglia, versare la panna cotta negli stampi e riporre questi ultimi coperti per 4-5 ore in un luogo fresco.
3. Per la composta d'uva, portare ad ebollizione l'acqua e il vino, quindi aggiungere lo zucchero e gli altri ingredienti ad eccezione della maizena. Fare ridurre il tutto per qualche minuto e togliere il chiodo di garofano. Aggiungere l'uva e rimestarla nello sciroppo di zucchero. Unire la maizena e lasciare addensare lo sciroppo.
4. Immergere brevemente gli stampi di panna cotta nell'acqua tiepida, capovolgerli e servire con la composta.

**Tempo di preparazione: circa 15-20 minuti (senza refrigerazione)**