



# LA NOSTRA PANNA COTTA AL SAMBUCO

*Ricetta di Philipp*

## **Procedimento**

1. Mettere i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda.
2. Versare la panna, il latte e lo sciroppo di sambuco in una casseruola, mescolare e portare ad ebollizione.
3. Mescolare la maizena con un po' di acqua fredda, poi aggiungerla al composto mescolando energicamente e portare brevemente a bollire.
4. Togliere dal fuoco e incorporare la gelatina strizzata, mescolando bene.
5. Insaporire la panna cotta col succo e la scorza del limone.
6. Versare la crema ancora calda nelle formine e lasciare raffreddare in frigorifero per 3-5 ore.

## **Presentazione**

1. Immergere brevemente le formine in acqua tiepida, poi capovolgerle e sformare la panna cotta su un piatto.
2. Guarnire con foglie di menta fresca o melissa e frutta fresca di stagione oppure sciroppata e servire con qualche fiore di sambuco.

