
PANNA COTTA ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 ml di panna fresca,
- 100 g di zucchero,
- 20 g di gelatina in fogli,
- 3 cucchiaini di mandorla tritata,
- arance n°1,
- 2 cucchiaini di miele,
- un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio.

Ammorbidite la gelatina in acqua fredda per 5 minuti.

Intanto, con 60 g di zucchero, portate a ebollizione metà panna.

Lontano dal fuoco, unite la gelatina strizzata e 2 cucchiaini di mandorle; lasciate raffreddare, poi incorporatevi il resto della panna montata.

Distribuite il composto in uno stampo rotondo e lasciatelo rassodare in frigo per 2 ore.

Spremete l'arancia, filtratene il succo e fatelo scaldare con il miele e l'acqua di fiori d'arancio.

Al momento di servire, immergete per un attimo lo stampo in acqua bollente, quindi sformate la panna cotta su un piatto; distribuitevi sopra la salsina tiepida e completate con le mandorle rimaste.