



Panna cotta alla piemontese - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dessert - dolci al cucchiaio - albumi

Da La prova del cuoco

INGREDIENTI:

¼ di litro di latte intero
½ litro di panna fresca
100 g di zucchero
6 albumi
1 stecca di vaniglia

PROCEDIMENTO:

Mettere a scaldare in un pentolino la panna, il latte, e lo zucchero.

Aprire la stecca di vaniglia, raschiarne i semi interni ed aggiungerli al precedente composto.

Quando il latte e la panna sono caldi, togliere dal fuoco ed unirvi gli albumi leggermente mescolati con la forchetta.

Nel frattempo preparare il caramello mettendo in un tegame lo zucchero con poca acqua; porre sul fuoco e senza mai mescolare attendere che lo zucchero caramellizzi. Quando il caramello raggiunge la colorazione desiderata, versarlo sul fondo degli stampini di alluminio per budini (quelli usa e getta).

Versare poi negli stampi il composto di panna, e mettere a cuocere in forno a bagnomaria (in una teglia da forno riempita d'acqua, sul cui fondo è stato messo un foglio di carta forno) a 180 °C per circa 1 ora.

Per sformare facilmente la panna cotta staccarne i bordi aiutandosi con punta di un coltello, poi capovolgere gli stampini, forarne la base e soffiarcici dentro.