

I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi

Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte

Categoria: Prodotti della Pasticceria

Nome del prodotto: Panna cotta

Caratteristiche:

La panna cotta, dolce al cucchiaio, è un dolce della tradizione piemontese ed è una sorta di delicato budino bianco, ricoperto di zucchero caramellato.

Metodiche di lavorazione:

Per la sua preparazione occorrono mezzo litro di panna liquida, un terzo di litro di latte intero, 200 gr. di zucchero a velo vanigliato, tre fogli di colla di pesce, un bicchierino di rhum e mezzo bicchiere di marsala. Si scalda in una casseruola il latte e si scioglie la colla di pesce. Contemporaneamente, in un altro tegame, si portano, sempre mescolando, la panna e lo zucchero quasi a bollore. Si uniscono i composti dei due tegami e si aggiungono rhum e marsala. Si versa, infine, il composto in uno stampo rettangolare precedentemente caramellato e si pone a raffreddare in frigorifero per almeno tre ore.

Panna cotta

Lone di produzione:

E' oggi prodotta nell'intero territorio del Piemonte.

