

Panna cotta con caciotta e Sapa



PER 5 PERSONE

Mettere in una pentola 1/2 litro di latte, 100 ml di panna, 100 g di caciotta e 50 g di zucchero.

Mettere sul fuoco a potenza media e mescolare di tanto in tanto.

Nel frattempo mettere a bagno in acqua ambiente 5 g di colla di pesce e aggiungerla in pentola quando il composto è prossimo al bollore stando attenti a eliminare il più possibile l'acqua.

Appena parte il bollore togliere dal fuoco. Versare con l'aiuto di un mestolo in 5 stampini per budino e lasciare in frigo per almeno 10 ore.

Servire in abbinamento; in autunno con "Sapa" (ridotto di mosto d'uva, 1 litro di mosto 25 cl di Sapa) oppure con salsa di frutti di bosco ben dolce.