RICETTE

# Panna cotta tricolore con Nutella®

Media | 4 Porzioni | 6 h 0 min

## INGREDIENTI

### per 4 porzioni

480 ml Panna fresca

24 g Zucchero

14 g Colla di pesce

10 ml Sciroppo di menta

10 ml Sciroppo di fragola

60 g Nutella® (15 g/porzione)

**Per decorare**

1 Baccello di vaniglia

Fragole

Menta

**Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!**

# PROCEDIMENTO

**1** Versate la panna in un pentolino, aggiungete lo zucchero e l'addensante e portate a leggera ebollizione per un minuto, continuando a mescolare la crema. Togliete dal fuoco. Quando la crema sarà tiepida dividetela in tre parti.

**2** Suddividete la prima parte in 3 bicchierini (circa 40 g cad.) e ponete in frigorifero per un paio d'ore. Nella seconda parte aggiungete lo sciroppo alla menta, versate nei 3 bicchierini e trasferite in frigorifero per un paio d'ore. Nella terza parte aggiungete lo sciroppo alla fragola, trasferite nei bicchierini e ponete in frigorifero per altre due ore.

**3**

Al momento del servizio guarnite con circa 5 g di Nutella® ogni bicchierino, disponendola sopra la panna cotta con l'aiuto di una tasca da pasticciere. Utilizzate la menta, le fragole e la vaniglia per decorazione.

## Tutti insieme con entusiasmo. Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Le origini della Panna Cotta sono incerte: la regione Piemonte ha datato la nascita del dolce agli inizi del Novecento, quando, nelle Langhe, sarebbe stato inventato da una signora di origine ungherese. Noi rivendichiamo l'invenzione della Panna Cotta tricolore con Nutella®.