

## PANNA COTTA AI FIORI DI SAMBUCO

**\*\* Dosi per 2 persone \*\***

- 1) Raccogliere i fiori di sambuco e separarli delicatamente dal loro rametto, noi ne abbiamo usati 3 grandi
- 2) Unire i fiori a 250 ml di panna fresca e a 100 gr di zucchero. Mescolate delicatamente e riscaldare il composto per far sciogliere lo zucchero per un paio di minuti (→ non arrivare ad ebollizione)
- 3) Lasciare in infusione per mezza giornata a temperatura ambiente
- 4) Frullate il composto e se desiderate filtratelo.
- 5) Ammollate in acqua fredda un foglio di gelatina alimentare e successivamente farlo sciogliere nella panna aromatizzata.
- 6) Riponetelo in frigorifero in una ciotola da servizio e gustate dopo almeno un paio d'ore o finché non si è sufficientemente rassodata

## GUARNIZIONI

Potete guarnire la panna cotta con fiori di sambuco, foglioline di erbe aromatiche che avete sul balcone, oppure piccole gocce di miele di acacia o tiglio.

*feel*  
C O M O