

Pannacotta di Mozzarella



Procedimento

Tagliate la mozzarella a pezzetti e passatela nel mixer con un filo d'olio e il pecorino. Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua. Nel frattempo scaldate la panna in un pentolino e aggiungeteci il composto di mozzarella. Portate a bollore e aggiungete la colla di pesce. Riempite gli stampi della forma che preferite.

Una volta solidificata, tagliate i pomodorini con il basilico. Impiattate e servite ben freddo.

Ingredienti per 6:

250gr. Mozzarella;
200gr di Panna Fresca;
50 gr. di Pecorino Grattugiato;
100gr. di Pomodorini;
Basilico;
Sale e olio q.b.

Note e Suggerimenti