

Panna cotta con una riduzione di Vincotto PrimitivO

Per preparare la “Panna cotta” potete utilizzare un semipreparato o seguire la vostra ricetta. Quando la panna cotta sarà pronta per essere servita la potrete decorare con una riduzione di Vincotto PrimitivO e aromi come rosmarino, timo e alloro.

Per fare la riduzione di Vincotto:

Ingredienti

100 ml. di Vincotto PrimitivO

1 stecca di vaniglia

1 rametto di timo

1 foglia fresca di alloro

Procedimento:

In una pentola mettete il Vincotto PrimitivO con tutte le erbe (se sono di vostro gradimento); girando sempre portate lentamente ad ebollizione con fuoco moderato il Vincotto finché non avrà raggiunto una consistenza mielosa. Toglietelo dal fuoco, lasciate intiepidire e usate la riduzione per decorare la vostra panna cotta che avrete precedentemente preparato e lasciato raffreddare. Come decorazione oltre alla riduzione che avete preparato potrete anche usare una foglia di alloro, timo e rosmarino.