

in provenza

# LE RICETTE

## Panna cotta all'aroma di lavanda

### Quantità

Per 4 persone

### Tempo

Circa 40' per la preparazione,  
più qualche ora di riposo in  
frigorifero

### Difficoltà

++

### Ingredienti

200 g. di panna liquida - 50  
ml. di latte intero - 70 g. di  
yogurt magro - 30 g. di  
fruttosio - 7 g. di colla di  
pesce - 1 cucchiaino di fiori di  
lavanda e 4 spiglette - 1  
cucchiaino di essenza di  
vaniglia

### Preparazione


In una bacinella mescola bene la panna con il latte e lo yogurt.  
Unisci il fruttosio e fallo sciogliere. Versa il tutto in un  
pentolino, unisci i fiori di lavanda e accendi il fuoco. Fai  
scaldare bene il composto, senza farlo bollire. Spegni e fai  
raffreddare.

Nel frattempo, metti la colla di pesce in un piccolo recipiente  
con acqua fredda e lasciala almeno 10 minuti in ammollo.  
Strizza la colla di pesce e uniscila al composto intiepidito.  
Aggiungi l'essenza di vaniglia e mescola bene.

Versa la crema ottenuta in quattro cocottine, filtrandola con  
un colino. Tienila nel frigo per qualche ora prima di  
consumarla. Versa sopra qualche goccia di essenza di  
vaniglia e... guarnisci con una spiggetta di lavanda!

### Note

Mentre la frutta tagliata si insaporisce e i fiori restano in  
infusione, scopri il mondo della lavanda su [Inprovenza.it](http://Inprovenza.it).

 Carica tutti i parametri

Google index [n/a](#)

SEMrush backlinks [L0](#)

SEMrush subdomain backlinks [LD0](#)

Bing index [n/a](#)

Alexa rank [Rank n/a](#)

Webarchive age [Age!](#)

Facebook likes [0](#)

Google +1 [+10](#)

[whois](#)

[source](#)

Altri dati

Report di sintesi [Diagnosi](#) [Densità](#) [Link esterni](#) [0](#) [Link interni](#) [0](#) [Site audit](#) [n/a](#)