



PANNA COTTA AL CARDAMOMO, SORBETTO ALLA
MELA VERDE E GERMOGLI DI FINOCCHIO SELVATICO
DI CAMPO SPIRITO CONTADINO

TERESA GALEONE

Teresa Galeone



PANNA COTTA AL CARDAMOMO, SORBETTO ALLA MELA VERDE E GERMOGLI DI FINOCCHIO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PANNACOTTA: 500 ml di panna fresca • 150 gr di zucchero semolato • 6 gr di colla di pesce
• 3 semi di cardamomo

SORBETTO ALLA MELA VERDE: **germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino** •
300 gr di mela verde • 100 gr di zucchero semolato • 100 gr di acqua • 2 gr di neutro

tostare leggermente il cardamomo in una padella, schiacciarlo in un mortaio e versarlo nella panna fresca. Chiudere ermeticamente e far riposare per una notte. Il giorno dopo riprendere la panna metterla in una casseruola, aggiungere lo zucchero e portare a bollore. Aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e strizzata, spegnere il fuoco e versare la panna cotta in uno stampo o in una cocotte di servizio.

Preparare il sorbetto miscelando lo zucchero e il neutro in una casseruola, aggiungere l'acqua e portare a bollore mescolando con una frusta. Far riposare lo sciroppo per una notte e il giorno dopo aggiungere la mela lavata e tagliata grossolanamente con tutta la buccia, e la cicoriella in un contenitore pacojet.

Intiepidire sul fuoco lo sciroppo a max 40°C e versarlo nel contenitore insieme alla mela e alla cicoriella. Abbattere immediatamente in negativo e pacossare, cioè creare una spuma. Servire la pannacotta a piacimento in qualsiasi forma adagiando sopra una quenelle di sorbetto.

TERESA GALEONE