



Pannacotta di clementine - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

agrumi - zucchero

Ingredienti:

250 gr. di panna fresca
50 gr. di zucchero (credo però ne avessero messi 70)
il succo di due clementine
1 clementina e 1 cucchiaino di zucchero per guarnire.
! cucchiaino di frumina

Procedimento:

Mettere la panna fresca in un pentolino, aggiungere lo zucchero, mescolato alla frumina e il succo delle clementine.

Far addensare a fuoco moderato.

Versare nelle coppette e far ben raffreddare.

Mettere gli spicchi di clementine, con un cucchiaino di zucchero, in una padellina e far caramellare.

Servire la panna cotta con la guarnizione sopra.

