PANNA COTTA ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 ml di panna fresca,
- 100 g di zucchero,
- 20 g di gelatina in fogli,
- 3 cucchiai di mandorla tritata,
- arance n°1,
- 2 cucchiai di miele,
- un cucchiaio di acqua di fiori d'arancio.

Ammorbidite la gelatina in acqua fredda per 5 minuti.
Intanto, con 60 g di zucchero, portate a ebollizione metà panna.
Lontano dal fuoco, unite la gelatina strizzata e 2 cucchiai di mandorle; lasciate raffreddare, poi incorporatevi il resto della panna montata.
Distribuite il composto in uno stampo rotondo e lasciatelo rassodare in frigo per 2 ore.
Spremete l'arancia, filtratene il succo e fatelo scaldare con il miele e l'acqua di fiori d'arancio.
Al momento di servire, immergete per un attimo lo stampo in acqua bollente, quindi sformate la panna cotta su un piatto; distribuitevi sopra la salsina tiepida e completate con le mandorle rimaste.