



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001049**

**Registrata in data 14 Feb 2017 alle ore 11:44**

**da FABIO PIROZZI**

## **Panna cotta di grano, Martini dry, tonno rosso e pomodoro**

Ecco la mia panna cotta di grano, Martini dry, tonno rosso e pomodoro, per conquistare gli occhi e soprattutto il palato!

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 6 persone**

Panna fresca 1 lt  
Zucchero 150 g  
Colla di pesce 20 g  
Martini dry q.b.  
Grano Chirico 500 g  
Tonno rosso 120 g  
Pomodori ramati n. 2

### **Preparazione**

Per la panna cotta unire la panna, lo zucchero, il grano e il Martini dry e portare a ebollizione. Aggiungere la colla di pesce precedentemente idratata. Mettere negli stampini e far coagulare. Scottare il tonno fare una concassè di pomodoro per guarnire il piatto.