


# Panna cotta pompelmo e lime

6 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Preparato per Panna Cotta con caramellato  
300 ml latte  
200 ml panna da montare  
2 lime  
2 pompelmi rosa

- 1 Prendi la scorza di un lime e di mezzo pompelmo rosa, facendo attenzione a non prendere anche la parte bianca della buccia; mettile in un pentolino insieme alla panna e al latte.
- 2 Porta a ebollizione, togli dal fuoco, aggiungi il contenuto della busta grande e mescola bene.
- 3 Porta nuovamente ad ebollizione e fai bollire a fuoco vivo per 2 minuti, continuando a mescolare.
- 4 Togli le scorze degli agrumi, versa la crema in 6 stampini e lascia raffreddare. Poni in frigorifero per almeno 4 ore.
- 5 Prima di servire taglia 6 fette di pompelmo rosa, disponile su piattini da dessert e sforma le panne cotte sopra le fette di pompelmo.
- 6 Con una grattugia per limoni crea dei ciuffetti di scorzette di lime e di pompelmo rosa, disponi i ciuffetti sulle panne cotte e decora con il caramello.
- 7 Conserva le panne cotte in frigorifero.