

## **Panna cotta con lupini di Anterivo e mele Golden delicious caramellate**

### **Ingredienti per 4 porzioni di panna cotta**

250 ml di panna  
100 ml di latte  
50 gr di zucchero  
due fogli di gelatina (lunghi)  
1 presa di sale  
1 cucchiaino di polvere di lupini di Anterivo

### **Preparazione della panna cotta**

Scaldare la panna e il latte. Togliere dal fuoco, aggiungere la polvere di lupini mescolando e lasciar riposare circa 20 minuti.

Poi aggiungere lo zucchero e la presa di sale, portare ad ebollizione e togliere dal fuoco.

Aggiungere la gelatina, dopo averla ammorbidita brevemente in acqua fredda e strizzata e mescolare bene. Infine mettere la panna cotta in quattro coppette e riporla in frigorifero per due ore.

### **Ingredienti per le mele caramellate:**

2 mele Golden Delicious dell'Alto Adige  
80 gr di zucchero  
una presa di cannella  
20 ml di succo di limone

### **Preparazione:**

Lavare le mele, togliere il torsolo, pelarle e tagliarle a dadini.

Caramellare lo zucchero in una padella. Aggiungere i dadini di mela e la cannella, mescolare brevemente e versare il succo di limone. Far sobbollire per 2 – 4 minuti e poi lasciar raffreddare e rimescolare.

### **Conclusione:**

Mettere una cucchiaiata di mele caramellate sulla panna cotta nelle coppette e decorare con foglie di menta prima di servire.

