

## Panna cotta alle pere e vaniglia

---



🍴 Per 6 pannacottine

### Ingredienti

400 ml di panna fresca  
140 g di zucchero  
1 bacca di vaniglia  
200 g di pere williams  
3-4 g di agar agar  
cognac per i bicchierini

### Procedimento

Portare ad ebollizione la panna con lo zucchero e la stecca di vaniglia incisa. Nel mentre frullare la pera e sciogliere l'agar agar in un bicchiere con qualche cucchiaino di latte o di acqua. Spegnerne il fuoco, togliere dalla bacca di vaniglia i semi e rimetterli nella panna, versare l'agar agar e le pere frullate nella panna, frullare ancora il tutto e versare nei bicchierini bagnati di cognac. Fare raffreddare a temperatura ambiente, riporre in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire. con qualche biscottino e servire.