

Panna cotta alla birra con lamponi e crumble alla fava tonka

scritto da Lisa Corsoni | 06/06/2019



Un dolce piemontese dagli ingredienti semplici, nato agli inizi del '900, si conferma versatile in ogni occasione. Lo abbiamo arricchito con sapori intensi e inusuali che conquisteranno i palati più audaci.

La [panna cotta](#) è un **dolce cremoso al cucchiaio** nato agli inizi del '900 in Piemonte e poi diffuso nel resto d'Italia. Generalmente servita con salsa ai frutti di bosco, cioccolato o caramello, si prepara con ingredienti semplici: panna, latte in alcuni casi, zucchero e colla di pesce.

Panna cotta alla birra con lamponi e crumble alla fava tonka

Partendo da una base delicata di sapori, la panna cotta si rivela un [dessert](#) sempre versatile perchè può essere arricchito con varie combinazioni per creare gusti, più o meno originali. In questa ricetta è stata utilizzata la birra che conferisce un sapore particolarissimo che è assolutamente da provare.