# Panna cotta

- Ingredienti :
- 1/2 litro di latte
- 2 vasetti da 250 gr. di panna Elena
- 125 gr. di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 3,5 fogli di colla di pesce

Mettere in una pentola a freddo il latte, la panna, la vanillina e lo zucchero. Porre sul fuoco, quando il budino e' caldo, aggiungere i fogli di colla di pesce (bagnati in acqua fredda e strizzati ) ad uno ad uno, mescolando in continuazione. Quando il budino sta per addensarsi (non deve bollire) spegnere il fuoco. Mettere in frigo per diverse ore. Facoltativo il caramello.