# PANNA MONTATA ALLA BARBABIETOLA

---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 persone

- 200 ml di panna (minimo 30% di grassi) - 1 cucchiaino di sale fino rosa - dell?Himalaya - ½ barbabietola cotta

---

1. Mettere la panna e lo sbattitore in frigorifero per almeno 30 minuti. Tagliare la barbabietola cotta a tocchetti e strizzarla nella chinoise o in un colino a maglie fini per ricavarne la polpa.

2. Raffreddare il contenitore di metallo: versare dei cubetti di ghiaccio nel contenitore, avviare il programma GHIACCIO TRITATO, quindi togliere il ghiaccio tritato ed asciugare con cura il contenitore. Inserire lo sbattitore, versare la panna nel contenitore, togliere il tappo dal coperchio ed avviare il programma ESPERTO, 2 minuti 30/velocità 7 (senza riscaldare). In base alla panna usata e alla sua temperatura, potrebbe essere necessario riavviare il programma per qualche minuto controllando che la panna non assuma la consistenza del burro. Quando la panna sarà montata a neve ferma (si vedranno le tracce delle lame dello sbattitore), aggiungere il sale e la polpa di barbabietola. Riavviare il programma per 5 secondi per mescolare.

3. Versare la panna montata in una tasca da pasticciere su cui sarà stata montata una bocchetta scanalata.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016