

## COMPOSTA DI FRAGOLE CON CREMOSO AL CIOCCOLATO



### Menù-Zutaten

400 g Ècremosoalcioccolato - L71X

### Zutaten

900 g Fragole

150 g Zucchero

q.b. Menta fresca

q.b. Nocciole tritate

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

### Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

Mettere la scatola di Ècremosoalcioccolato in frigorifero per almeno 24 ore. In una casseruola saltare le fragole con lo zucchero a fuoco vivo per pochi minuti. Farle raffreddare e posizionarle in frigorifero. Comporre il piatto mettendo al centro le fragole e sopra una quenelle di Ècremosoalcioccolato. Decorare con foglie di menta e granella di nocciole.