

## PANNA COTTA IN ROSA



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Per 8 vasetti

Adagiare la glassa alla fragola sul fondo di ogni vasetto. Lavorare è pannacotta con mixer ad immersione e versarla in 8 vasetti. Lasciare riposare in frigorifero almeno 8 ore. Al momento del servizio aggiungere le fragole a cubetti mescolate con un pò di glassa. Ultimare con una fogliolina di menta e servire.

### Menù-Zutaten

1 confezione È pannacotta - LK1

480 g. Glassa alla fragola - QA0

### Zutaten

q.b. Menta fresca

160 g. Fragole fresche