

## ÈPANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO



**Chef:** Diego Ponzoni

### Method

Per 6 persone

Agitare energicamente la scatola di Èpannacotta a temperatura ambiente. Si consiglia di frullare qualche secondo Èpannacotta con un frullatore ad immersione. Versare Èpannacotta nei pirottini desiderati e riporre in frigo per 8 ore. Una volta raggiunta la consistenza decorare con la Glassa di frutti di bosco, frutti di bosco freschi e foglioline di menta.

### Menù Ingredients

600 g Èpannacotta - LK1

60 g Glassa ai frutti di bosco - DSO

### Ingredients

q.b. Menta fresca

120 g Frutti di bosco freschi