# PANACOTA CON PISTACHOS DULCES Y SAL MARINA DE TRAPANI IGP



**Chef:** Gianluca Galliera

## Ingredientes Menù

140 g Panna Cotta (Panacota) - DZ1

al gusto Granella di pistacchio (Pistachos verdes picados) - 7084X

al gusto Pistacchio dolce (Crema dulce de pistachos) - L60X

## Ingredientes

500 ml Leche

500 ml Nata fresca

Decoración de chocolate

Decoración de caramelo crujiente

## Preparación

Para 8 porciones

Preparar la panacota llevando a ebullición la leche y la nata. Incorporar el preparado en polvo siguiendo las instrucciones del paquete y mezclar rápidamente con el batidor de varillas. Llevar nuevamente a ebullición y verter la panacota en los moldes individuales.

Dejar reposar en el frigorífico al menos 3 horas. Para servir, desmoldar la panacota, añadir la crema dulce de pistachos y los pistachos verdes picados; por último, decorar con las lenguas de chocolate y el caramelo crujiente.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)