

PANACOTA CON PISTACHOS DULCES Y SAL MARINA DE TRAPANI IGP



Chef: Gianluca Galliera

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.

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