

## PANACOTA EN ROSA



### Ingredientes Menù

1 conf. Èpannacotta (Panacota) - LK1  
480 g Glassa alla fragola (Glaseado de fresa) - QA0

### Ingredientes

Menta fresca  
Fresas frescas

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

### Preparación

Para 8 tarros

Poner el glaseado de fresa en el fondo de cada tarro. Trabajar Èpannacotta con una batidora de inmersión y verterla en 8 tarros. Dejar reposar en el frigorífico al menos 8 horas. Antes de servir, añadir las fresas cortadas en dados mezcladas con un poco de glaseado. Decorar con una hoja de menta y servir.