

## PANNA COTTA CON CASTAÑAS A LA MIEL



### Ingredientes Menù

200 g Castagne al miele di acacia (Castañas a la miel de acacia)  
- AV1X  
70 g Panna Cotta (Panacota) - DZ1  
al gusto Zucchero caramellato (Azúcar caramelizado) - DNO

### Ingredientes

250 cl nata fresca  
30 g nata montada  
300 cl leche fresca

Chef: Monica Copetti

### Preparación

Escurrir las castañas de su liquido de conservación, picarlas en el robot de cocina, añadiendo 50cl de leche, en modo que se obtenga una crema homogénea.

En una sartén, mezclar y hervir el conjunto anterior con el resto de la leche y la nata.

Añadir gradualmente Panna cotta en polvo y hervir un minuto.

Poner la panna cotta en los moldes individuales y despues en el frigorifico durante toda la noche.

Decorar con nata montada y caramelo antes de servir.