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) - DN0

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.

© 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)