PANNA COTTA CON FRESAS Y BALSÁMICO

Ingredientes Menù

140 g Panna Cotta (Panacota) - DZ1

Glassa all'aceto balsamico (Glaseado de vinagre balsámico) - D20

Ingredientes

al gusto fresas frescas

500 ml nata fresca

500 ml leche

hojas de menta fresca

azúcar glas

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Para 6 personas

En una sartén, poner a hervir la nata yla leche, verter el preparado en polvo para Panna cotta. Retirar del fuego y mezclar enérgicamente con un batidor mientras hierve durante unos dos minutos.
Añadir la panna cotta en los moldes individuales. Dejar enfriar y poner en el frigorifico unas tres horas. Poner la panna cotta en platos de postre y decorar con fresas frescas cortadas en rodajas y unas hojas de menta.
Completar con un hilo de Glaseado de vinagre balsámico. Servir.

Procedimiento sin gluten

Utilizar azúcar glas sin gluten.

© 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)