

PANNA COTTA ALL'ANICE STELLATO E MIRTILLI



Ingrédients Menù

180 g. Garniture di mirtilli - A81X
7 pezzi Anice stellato intero - 1725N
90 g. Panna Cotta - DZ1

Ingrédients

330 ml. Latte
330 ml. Panna fresca
6 Cestini di zucchero

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Préparation sans gluten

Per 6 persone.

In una casseruola portare ad ebollizione la panna fresca insieme al latte e un Anice Stellato, poi togliere dal fuoco e lasciar aromatizzare il composto per quindici minuti. A questo punto eliminare l'Anice Stellato e versare a pioggia la Panna cotta - preparato in polvere Menù, amalgamando velocemente gli ingredienti con l'aiuto di una frusta. Portare ad ebollizione per altri due minuti ed infine versare la panna cotta in stampini monoporzione. Raffreddare a temperatura ambiente, quindi trasferire in frigorifero per almeno tre ore. Comporre il piatto, sformando la Panna cotta, aggiungendo la Garniture di mirtilli, l' Anice Stellato e ultimare con il cestino di zucchero.