PANNA COTTA CON CASTAGNE AL MIELE



Ingrédients Menù

200 g Castagne al miele di acacia - AV1X

70 g. Panna Cotta - DZ1

q.b. Zucchero caramellato - DN0

Ingrédients

250 cl panna fresca

30 g. panna montata

300 cl latte fresco

Chef: Monica Copetti

Préparation

Sgocciolare le castagne dal liquido e tritarle nel mixer aggiungendo 50 cl di latte ottenendo una crema omogenea. In una padella mescolare la crema ottenuta con il restante latte e la panna e portare ad ebollizione. Aggiungere gradualmente la polvere per panna cotta e riportare ad ebollizione per un minuto. Mettere la panna cotta nelle monoporzioni e dopo averle fatte raffreddare, lasciarle in frigo per una notte. Decorare con panna montata e zucchero caramellato prima di servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)