PANNA COTTA CON CARAMELLO, FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO



Ingredienti Menù

100 g. Zucchero caramellato - DN0

1 confezione Èpannacotta - LK1

Ingredienti

200 g. Frutti di bosco freschi

150 g. Fragole

q.b. Zucchero a velo

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 8 porzioni

Lavorare èpannacotta con un frullatore ad immersione e versarla in 8 stampi monoporzione. Lasciare riposare in frigorifero almeno 8 ore. Al momento del servizio sformare la panna cotta sul piatto, decorare con zucchero caramellato, frutti di bosco, fragole fresche e foglioline di menta.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)