# COMPOSTA DI FRAGOLE CON CREMOSO AL CIOCCOLATO



## Ingredienti Menù

400 g Ècremosoalcioccolato - L71X

## Ingredienti

900 g Fragole

150 g Zucchero

q.b. Menta fresca

q.b. Nocciole tritate

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

## Procedimento senza glutine

Per 6 persone

Mettere la scatola di Ècremosoalcioccolato in frigorifero per almeno 24 ore. In una casseruola saltare le fragole con lo zucchero a fuoco vivo per pochi minuti. Farle raffreddare e posizionarle in frigorifero. Comporre il piatto mettendo al centro le fragole e sopra una quenelle di Ècremosoalcioccolato. Decorare con foglie di menta e granella di nocciola.

**© 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)