

ÈPANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO



Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Agitare energicamente la scatola di Èpannacotta a temperatura ambiente. Si consiglia di frullare qualche secondo Èpannacotta con un frullatore ad immersione. Versare Èpannacotta nei pirottini desiderati e riporre in frigo per 8 ore. Una volta raggiunta la consistenza decorare con la Glassa di frutti di bosco, frutti di bosco freschi e foglioline di menta.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

600 g Èpannacotta - LK1X
60 g Glassa ai frutti di bosco - DSO

Ingredienti

q.b. Menta fresca
120 g Frutti di bosco freschi