ÈPANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO



Ingredienti Menù

600 g Èpannacotta - LK1X

60 g Glassa ai frutti di bosco - DS0

Ingredienti

q.b. Menta fresca

120 g Frutti di bosco freschi

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

© 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)