PANNA COTTA ALL'ANANAS



Ingredienti Menù

1 confezione Panna Cotta - DZ1

Ingredienti

3,5 l. Panna fresca

3,5 l. Latte fresco intero

700 g. Frutti di bosco freschi

Ananas sciroppata

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Sgocciolare l'ananas a fette tenendo da parte il succo. Adagiare una fetta intera di ananas sul fondo delle singole coppette e tagliare le rimanenti fette a cubetti. Nel frattempo in un tegame portare ad ebollizione la panna unita al latte. Versare il preparato per panna cotta con l'aiuto
di una frusta. Lasciare sul fuoco per 1 minuto da quando avrà ripreso il bollore. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo di ananas di una confezione. Versare nelle coppette e lasciare riposare in frigorifero per circa 2 ore. Decorare con cubetti di ananas e frutti di bosco.

© 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)