PANNA COTTA ALL'ANICE STELLATO E MIRTILLI



Ingredienti Menù

180 g. Garniture di mirtilli - A81X

90 g. Panna Cotta - DZ1

Ingredienti

330 ml. Latte

330 ml. Panna fresca

6 Cestini di zucchero

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Procedimento senza glutine

Per 6 persone.

In una casseruola portare ad ebollizione la panna fresca insieme al latte e un Anice Stellato, poi togliere dal fuoco e lasciar aromatizzare il composto per quindici minuti. A questo punto eliminare l'Anice Stellato e versare a pioggia la Panna cotta - preparato in polvere Menù, amalgamando velocemente gli ingredienti con l'aiuto di una frusta. Portare ad ebollizione per altri due minuti ed infi ne versare la panna cotta in stampini monoporzione. Raffreddare a temperatura ambiente, quindi trasferire in frigorifero per almeno tre ore. Comporre il piatto, sformando la Panna cotta, aggiungendo la Garniture di mirtilli, l' Anice Stellato e ultimare con il cestino di zucchero.

© 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)