PANNA COTTA ALLA LIQUIRIZIA



Ingredienti Menù

1 confezione Panna Cotta alla liquirizia - D81X

Ingredienti

84 Limoni non trattati

84 Liquirizie

3,5 l. Panna fresca

3,5 l. Latte fresco intero

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 84 porzioni

Tagliare la calotta dei limoni e svuotarli facendo attenzione a non rompere o forare la buccia. Portare a bollore il latte con la panna. Aggiungere il preparato per panna cotta alla liquirizia con una frusta facendolo sciogliere bene. Far riprendere il bollore e lasciare sul fuoco ancora 1 minuto.

Versare nei limoni svuotati e riporre in frigorifero almeno 3 ore. Servire decorando con bastoncini di liquirizia.

© 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)