# PANNA COTTA ALLE FRAGOLE IN COULIS DI PASSION FRUIT



**Chef:** Leonardo Pellacani

## Ingredienti Menù

30 g Coulis di Passion Fruit - DO0X

30 g Glassa alla fragola - QA0

85 g Panna Cotta - DZ1

## Ingredienti

300 g Panna

300 g Latte

6 Fragole

q.b. Menta

## Procedimento

Per 6 persone

Sviluppare la Panna Cotta mettendo a bollire latte e panna. Quando si arriva ad ebollizione aggiungere il Preparato per Panna Cotta e la Glassa alla Fragola. Mescolare con la frusta portando ad ebollizione. Versare in appositi stampini e fare raffreddare. Mettere in frigorifero per la durata di una notte. Al momento del servizio distribuire la Coulis di Passion Fruit sul fondo del piatto, adagiarvi al centro la Panna Cotta preparata e decorare con fragole e foglie di menta.

**© 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)