PANNA COTTA CON FRAGOLE E BALSAMICO



Ingredienti Menù

140 g. Panna Cotta - DZ1

Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20

Ingredienti

q.b. Fragole fresche

500 ml Panna fresca

500 ml Latte intero

q.b. Foglie di menta fresca

q.b. Zucchero a velo

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

In una casseruola portare a ebollizione la panna e il latte, quindi versare a pioggia il preparato Menù per panna cotta; togliere dal fuoco e amalgamare velocemente con una frusta. Portare nuovamente a ebollizione per altri due minuti e versare la panna cotta negli stampini monoporzione. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente, poi porre in frigo per almeno tre ore. Sformare gli stampini in piattini singoli da dessert e decorare con fragole fresche tagliate a ventaglio e con alcune foglioline di menta. Completare con un filo di glassa all'aceto balsamico e servire.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Zucchero a velo riportante in etichetta la dicitura 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)