

PANNA COTTA CON PISTACCHIO DOLCE CON SALE MARINO DI TRAPANI IGP



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 8 persone

Preparare la Panna Cotta mettendo in ebollizione latte e panna. Aggiungere il preparato in polvere seguendo le istruzioni presenti sulla confezione e mescolare velocemente con la frusta. Far riprendere l'ebollizione e versare la Panna Cotta negli stampini monoporzione.

Lasciar riposare in frigorifero almeno 3 ore. Servire sformando la panna cotta, guarnire con la crema di pistacchio dolce, granella di pistacchio e decorare con lingue di cioccolato e caramello croccante.

Ingredienti Menù

140 g Panna Cotta - DZ1
q.b. Granella di pistacchio - 7084X
q.b. Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP - L60X

Ingredienti

500 ml Latte
500 ml Panna fresca
Decorazione di cioccolato
Decorazione di caramello croccante