PANNA COTTA CON PISTACCHIO DOLCE CON SALE MARINO DI TRAPANI IGP



Chef: Gianluca Galliera

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

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.

© 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)