

PANNA COTTA IN ROSA



Ingredienti Menù

1 confezione Èpannacotta - LK1
480 g. Glassa alla fragola - QA0

Ingredienti

q.b. Menta fresca
160 g. Fragole fresche

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 8 vasetti

Adagiare la glassa alla fragola sul fondo di ogni vasetto. Lavorare èpannacotta con mixer ad immersione e versarla in 8 vasetti. Lasciare riposare in frigorifero almeno 8 ore. Al momento del servizio aggiungere le fragole a cubetti mescolate con un pò di glassa. Ultimare con una fogliolina di menta e servire.