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.

© 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)