

## PANNA COTTA IN SALSA CIOCCOLATO



### Ingredienti Menù

1 confezione Èpannacotta - LK1  
320 g. Glassa al cioccolato - D30

### Ingredienti

q.b. Ribes  
q.b. Fragole  
q.b. Cioccolato bianco

**Chef:** Monica Copetti

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 8 porzioni

Lavorare èpannacotta con un frullatore a immersione e versarla in 8 coppe. Lasciare riposare in frigorifero almeno 8 ore. Al momento del servizio decorare con glassa al cioccolato, fragole, ribes e cioccolato bianco.