


Panna cotta ai lamponi

circa 4 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Preparato per Panna Cotta con guarnizione ai Frutti di bosco
300 ml latte
200 ml panna
foglie di menta fresca
foglie di menta fresca sminuzzata
lamponi interi

Portare ad ebollizione il latte, la panna e le foglie di menta intere.

Togliere le foglie di menta, versare il contenuto della busta di preparato.

Al termine della bollitura, aggiungere la menta sminuzzata e versare il tutto nello stampo.

Porre in frigorifero per almeno 4 ore

Tagliare la panna cotta a cubetti e decorare con lamponi e ciuffetti di menta.

*Il consiglio del Pasticciere:

Per un gusto di menta più intenso, lasciare macerare le foglie di menta nel latte per un paio di ore prima della preparazione.