


# Panna cotta al pistacchio e caramello

6 porzioni

 facile up to 30 Min.

## Ingredienti:

### Per la panna cotta:

1 confezione di Preparato per Panna Cotta con caramellato  
200 ml panna  
300 ml latte  
circa 2 cucchiaini di crema al pistacchio  
granella di pistacchio

- 1 Monta lo stampo:**  
Monta lo stampo seguendo le istruzioni indicate.
- 2 Porta ad ebollizione:**  
In un pentolino mescola la panna e il latte e porta ad ebollizione.
- 3 Aggiungi la miscela:**  
Togli dal fuoco, aggiungi il contenuto della busta grande, mescola bene e fai bollire a fuoco vivo per 2 minuti continuando a mescolare.
- 4 Unisci la crema al pistacchio:**  
Unisci la crema al pistacchio e mescola bene fino.
- 5 Fai raffreddare:**  
Versa il tutto nello stampo e lascia raffreddare. Poni in frigorifero per 4 ore.
- 6 Decora:**  
Disponi la panna cotta pronta in 6 piattini e decora a piacere con il caramello e la granella di pistacchio.



cameo

⑦ **Conserva:**

Conserva in frigorifero il prodotto pronto e consumalo entro 24 ore.



©cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda [www.cameo.it](http://www.cameo.it)  
E-Mail: [internet@cameo.it](mailto:internet@cameo.it) · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde