


# Panna cotta alla zenzero e peperoncino

circa 3 porzioni

 facile

 up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Panna Cotta con caramellato  
300 ml latte  
200 ml panna  
3 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato  
peperoncino (polvere)  
peperoncino piccanti freschi  
cioccolato fondente

- 1** Preparare la panna cotta con il latte, la panna, lo zenzero e la polvere di peperoncino a piacere, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2** Porre in frigorifero per almeno 4 ore.
- 3** Sciogliere il cioccolato fondente, glassare per metà i peperoncini freschi e decorare la panna cotta.