

# Pannacotta al rosmarino e salsa ai frutti di bosco

6 porzioni



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Panna Cotta con guarnizione ai Frutti di bosco  
300 ml latte  
200 ml panna da montare  
1 rametto di rosmarino fresco  
frutti di bosco

- 1 Versa il latte, la panna e il rametto di rosmarino in un pentolino e porta ad ebollizione.
- 2 Togli dal fuoco, elimina il rosmarino, aggiungi il contenuto della busta grande e mescola bene.
- 3 Porta nuovamente ad ebollizione e fai bollire a fuoco vivo per 2 minuti, continuando a mescolare.
- 4 Versa la crema nello stampo contenuto nella confezione, precedentemente montato. Poni in frigorifero per almeno 4 ore.
- 5 Taglia la pannacotta a cubetti e servila accompagnandola con la salsa ai frutti di bosco e qualche frutto fresco.
- 6 Conserva l'eventuale pannacotta avanzata in frigorifero e consumala entro 48 ore.