

PANNA COTTA AL PISTACCHIO



INGREDIENTI PER 2 PORZIONI

- 1 busta Preparato per Panna Cotta
- 500ml latte
- 500ml panna
- 100g Crema Pistacchio
- 100g Pistacchi - Sgusciati
- q.b. zucchero semolato
- q.b. Topping al Pistacchio

PROCEDIMENTO

- In un pentolino portare ad ebollizione latte e panna, togliere dal fuoco e unirvi il preparato per panna cotta, mischiare bene con una frusta e lasciare riposare per 2-3 minuti.
- Aggiungere alla panna cotta la crema di pistacchio, mettere il prodotto negli appositi stampini e deporre in frigorifero per almeno 4-6 ore.
- In una padella sciogliere lo zucchero, aggiungere i pistacchi e cuocerli per pochi minuti a fuoco vivo.
- Disporli, una volta caramellati, su una teglia e lasciarli raffreddare.
- Sformare la panna cotta al centro di un piatto, decorare con i pistacchi sbriciolati e il topping al pistacchio e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Preparato per Panna
Cotta**



Crema Pistacchio



Pistacchi - Sgusciati



Topping al Pistacchio