

# PANNA COTTA ALL'AMARETTO CON COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA



## INGREDIENTI PER 2 PORZIONI

- 1 busta Preparato per Panna Cotta
- 500ml latte intero
- 500ml panna fresca
- 100g Crema Amaretto
- q.b. frutta fresca (mele, pere, banane, fragole, passion fruits, lichis, ribes)
- q.b. granella di amaretti

## PROCEDIMENTO

- In una pentola portare ad ebollizione il latte e la panna, togliere dal fuoco e, con l'aiuto di una frusta, miscelare al liquido la busta di preparato per panna cotta.
- Attendere 1 minuto e sciogliere, con lo stesso procedimento, anche la crema di amaretto.
- Versare in appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 4 ore prima di servirla.
- Al momento del servizio sformare la panna cotta ottenuta su un piatto, decorare con la frutta e la granella di amaretti e servire.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Panna Cotta



Crema Amaretto