Panna cotta com redução de balsâmico

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 500ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena
- 4 colheres de sopa de açúcar mascavado
- 250ml de creme leite fresco
- 250ml de leite
- 3 folhas de gelatina incolor
- 25g de açúcar
- 1 fava de baunilha
- 500g de mornagos
- Q.b. de hortelã

Modo de preparação

1. Coloque o vinagre balsâmico em uma panela, quando começar a ferver adicione duas colheres de sopa de açúcar mascavo e misture em fogo baixo.
2. Deixe ferver lentamente e mexa de vez em quando para que não pegue ao fundo, até reduzir para um pouco mais da metade.
3. Deixe que esfrie por completo e em seguida guarde em um recipiente.
4. Coloque as folhas de gelatina em um recipiente com água fria.
5. Em uma panela, junte o creme de leite fresco, o leite, o açúcar, a fava de baunilha aberta ao meio e com as sementes retiradas e o açúcar. Deixe ferver e em seguida retire a fava de baunilha e mergulhe as folhas de gelatina escorridas.
6. Misture até que a gelatina esteja dissolvida. Coloque a mistura em forminhas pequenas redondas, como as de muffin.
7. Para a calda coloque os morangos com o restante açúcar mascavo e um pouco de água em uma panela em fogo baixo. Deixe que ferva, que o açúcar se dissolva e que os morangos cozinhem ligeiramente.

8

Retire metade dos morangos e reserve. Os restantes triture com a ajuda de um mixer.

9

Desenforme as panacottas, decore com os morangos, acrescente a calda com a redução de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena. Bom apetite!

Produtos utilizados

Balsâmico de Modena

Vinagre Premium

Veja também

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas *Demorado* *Fácil*

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Tarte de limão

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide