



Panna cotta com redução de balsâmico

Categoria
Doces e Sobremesas

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Fácil

Custo
Médio

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

500ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet

- 4 colheres de sopa de açúcar mascavado
- 250ml de natas
- 250ml de leite
- 3 folhas de gelatina
- 25g de açúcar
- 1 vagem de baunilha
- 500g de morangos
- Q.b. de hortelã

Modo de preparação

1

Coloque num tacho o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet. Quando começar a ferver adicione duas colheres de sopa de açúcar mascavado e misture.

2

Baixe o lume e deixe ferver lentamente e mexendo de vez em quando para que não pegue ao fundo, até reduzir para um pouco mais da metade.

3

Deixe que arrefeça por completo e em seguida guarde num frasco.

4

Coloque as folhas de gelatina de molho em água fria.

5

Num tacho junte as natas com o leite, o açúcar, a vagem de baunilha aberta em dois com sementes retiradas e o açúcar. Deixe ferver e em seguida retire a vagem de baunilha e mergulhe as folhas de gelatina escorridas.

6

Misture até que a gelatina esteja dissolvida. Coloque a mistura em formas de queques ou ramequins.

7

Para a calda coloque ao lume os morangos com o restante açúcar mascavado e um pouco de água. Deixe que ferva, que o açúcar se dissolva e que os morangos cozinhem ligeiramente.

8

Retire metade dos morangos e reserve e os restantes triture com a ajuda de uma varinha mágica.

9

Desenforme as pana cotta, decore com os morangos, com a calda e com a redução de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Gourmet

Vinagre Balsâmico

Veja também

☞ Doces e Sobremesas ☐ Demorado ☺ Fácil

Brownie de Chocolate

☞ Doces e Sobremesas ☐ Demorado ☺ Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

☞ Doces e Sobremesas ☐ Demorado ☺ Fácil

Tarte de limão

☞ Doces e Sobremesas ☐ Demorado ☺ Fácil

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

☞ Doces e Sobremesas ☐ Demorado ☺ Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloporthugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide