



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

- 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