



Panna cotta de basílico com manga



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1 colher de sopa de
Vinagre Balsâmico Branco



1 colher de sopa de Azeite
de Manjeriçã

- 500ml de natas
- 1 molho de manjeriçã
- 50g de açúcar
- 2 folhas de gelatina
- 1 manga

Modo de preparação

1

Coloque num tacho as natas e metade as folhas do molho do basílico.

2

Demolhe as folhas de gelatina em água fria.

3

Leve o tacho ao lume, junte o açúcar, as folhas de gelatina escorridas e deixe ferver.

4

Coloque esta mistura em formas de silicone e leve ao frio por 3 horas.

5

Para o molho misture num robot de cozinha o restante manjeriçã, metade da manga, o vinagre e o azeite. Misture até obter um molho grosso.

6

Quando as panna cottas estiverem solidificadas, retire do molde e sirva com molho de basilisco e manga e decore com fatias de manga e folhas de manjeriçã.

Produtos utilizados



Balsâmico Branco
Vinagre



Manjeriçao
Outros Produtos

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