



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 Manjerição

- 500ml de natas
- 1 molho de manjerição
- 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 manjerição, 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 manjerição.

Produtos utilizados



Balsâmico Branco
Vinagre Balsâmico



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