



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 Manjericão

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

Produtos utilizados



Balsâmico Branco
Vinagre Balsâmico



Manjericão
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