

PANNA COTTA DE LÚCIA-LIMA COM COMPOTA DE PÊSSEGO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

500ml de natas
30g a 50g de açúcar
5 folhas de lúcia-lima fresca ou 1 colher de sopa de lúcia-lima
seca
2 folhas de gelatina
Compota de pêsego q.b.

PREPARAÇÃO

Num tacho pequeno junte as natas e o açúcar e mexa bem com a ajuda de umas varas. Leve ao lume e acrescente as folhas de lúcia-lima. Deixe aquecer, mas sem ferver. Retire do lume e com as varas pressione as folhas de lúcia-lima para que libertem o seu sabor. Deixe a infusão descansar um pouco e coe com a ajuda de um passador de rede fina para dentro de uma taça. Demolhe a gelatina em água bem fria até ficar mole e elástica. Escorra bem a gelatina e dissolva na infusão mexendo bem. Encha copos de shot, deixe arrefecer ligeiramente e leve ao frigorífico durante 2 horas. Retire do frigorífico e finalize com uma camada de compota de pêsego.

