

ANTIPASTI E SNACK

# Bavarese al caprino

di: *Kya*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

- 150 g di caprino
- 10 cl di panna
- 1 confezione di colla di pesce
- 2 albumi
- olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.



- 2 In una ciotola battere bene i caprini con un filo d'olio e l'aceto (meglio usare le fruste elettriche perchè deve venire un composto spumoso e leggero).



- 3 Sciogliere in un pentolino la gelatina con un dito d'acqua e lasciarlo intiepidire.



- 4 Intanto aggiungere la panna al caprino, regolare di sale e pepe e montare gli albumi con un pizzico di sale.



5 Incorporare al composto la gelatina tiepida e gli albumi montati.



6 Versare il tutto negli stampini leggermente unti.



- 7 Mettere in frigorifero alcune ore prima di servire. Si accompagna con mostarde dolci, miele e noci

