

ANTIPASTI E SNACK

Bavarese al pecorino

di: *crema pasticciona*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 250 ml latte
- 125 ml panna fresca
- 2 tuorli
- pecorino stagionato grattugiato
- 3 fogli colla di pesce

PREPARAZIONE



2 Mescolate i tuorli con il pecorino.



3 Unite il latte poco alla volta.



4 Versate in una pentolino e fate addensare a fuoco dolce.

Aggiungete successivamente la cola di pesce ammollata e strizzata.



5 Montate la panna.



6 Aggiungetela al composto intiepidito.



7 Versate negli stampini monodose.



8 Fateli riposare in frigo.

Serviteli con un filo di miele di castagno ed una dadolata di pere.

