

ANTIPASTI E SNACK

Bavarese di mascarpone al pesto leggero di basilico

di: *frangipane*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

400 ml di latte
6 albumi
250 g di mascarpone
25 g di sedano rapa grattugiato
poco curry
4-5 cucchiari di pesto leggero di basilico
senza aglio
poco burro
sale.

PREPARAZIONE



- 2 In una casseruola fate bollire il latte con il sedano rapa grattugiato, salate, unite la punta di un cucchiaino di curry, lasciate intiepidire e filtrate attraverso un colino.



- 3 In una ciotola mescolare il mascarpone con gli albumi, unite il latte tiepido.

Mescolare fino ad ottenere un composto perfettamente omogeneo.



4 Imburrate gli stampini monoporzione e riempiteli con il composto.



5 Mettete gli stampini in una teglia piena a metà con acqua calda.

Infornate nel forno già caldo a 180°C per 25 minuti.

Lasciate intiepidire sopra una gratella e sfornate.

Nappare col pesto.

Potete servire con triangolini di pasta sfoglia, crostini, o crackers.

