

ANTIPASTI E SNACK

Bavarese salata al pecorino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 gr

PANNA FRESCA 125 ml

TUORLO D'UOVO 2

PECORINO STAGIONATO frattugiato -
100 gr

COLLA DI PESCE fogli - 3

Se volete realizzare una ricetta sfiziosa, apperiscente e buonissima quella che vi proponiamo è la **bavarese al pecorino**. Una ricetta buona e semplice ma che vi farà fare di certo un'ottima figura a tavola. Si tratta di un antipasto molto simpatico da proporre ai commensali che di certo apprezzeranno il gusto e la consistenza. Provate questa versione e di certo riscuoterete un successo straordinario e tutti vi chiederanno la ricetta! Se amate il sapore deciso del pecorino, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta degli [spinaci con pecorino e pinoli](#).

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della bavarese al pecorino, preparate già sul vostro piano di lavoro tutti gli ingredienti in modo da averli a disposizione quando serviranno.



- 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.



CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso preparare la bavarese al pecorino?

Anche la mattina per la sera andrà benissimo.

Potrei congelarle?

Io te lo sconsiglio.

Oltre al miele con cosa potrei abbinare?

Potresti abbinarle ad una composta di cipolle ad esempio.