

ANTIPASTI E SNACK

Tortino al caprino e peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g di crostini o bruschette all'origano
250 g di caprino fresco
1 dl di panna da montare
10 g di gelatina in fogli
1 peperone rosso
2 albumi
20 g di burro
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il burro in un padellino su fiamma bassa, frullare le bruschette, mescolare il burro alle bruschette, foderare una teglia con carta da forno, stendere il composto di bruschette e compattarlo bene sul fondo, mettere la teglia in frigorifero.



2 Mettere la gelatina in acqua fredda, arrostitire il peperone e spellarlo, tagliare mezzo peperone a filetti e il restante a dadini.

Lavorate il formaggio fino a renderlo cremoso, unire una presa di sale ed i peperoni tagliati a dadini.



- 3 Scaldare la panna, unire la gelatina strizzata, lasciarla sciogliere ed aggiungerla alla crema di formaggio, montare gli albumi a neve con un pizzico di sale ed incorporare al composto di formaggio.



4 Versare il composto nella teglia con il fondo di bruschette, rimettere in frigorifero e

lasciare riposare per alcune ore.

Sformare e decorare con i filetti di peperone.

