

ANTIPASTI E SNACK

Bavarese salata 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



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](#).

INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 gr

PANNA FRESCA 125 ml

TUORLO D'UOVO 2

PECORINO STAGIONATO grattugiato -
100 gr

COLLA DI PESCE fogli - 3

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