

ANTIPASTI E SNACK

Bavarese salata 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**



Spesso si organizzano pranzi o cene dove si vuole assolutamente far bella figura. Come fare? Presentando piatto semplici ma dal grande effetto. La **bavarese salata di mascarpone al pesto leggero di basilico** è di certo uno di quei piatti che di certo non possono passare inosservati. Anzi proprio perché bella da vedere e buona da mangiare, riscuoterà un gran successo tra i vostri ospiti. Il titolo lungo della ricetta stessa però non deve farvi pensare che sia difficile, anzi! Seguendo il passo

passo che ci hanno lasciato sul forum riuscirete anche voi di certo! Se vi dovesse avanzare del mascarpone vi consigliamo di provare anche un buon [risotto con spinaci e mascarpone](#).

INGREDIENTI

LATTE INTERO 400 ml

ALBUME 6

MASCARPONE 250 gr

SEDANO RAPA 25 gr

CURRY 1 cucchiaino da tè

PESTO DI BASILICO 5 cucchiaini da tavola

BURRO

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prima di partire con il procedimento disponete sul tavolo da lavoro tutti gli ingredienti, in modo da non perdere tempo durante le fasi di lavorazione.



- 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.





CONSIGLIO