

ANTIPASTI E SNACK

Crema bigusto al pomodoro e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

350 ml di passata di pomodoro
160 g di ricotta romana
40 ml di panna fresca
1 1/2 fogli di gelatina
olio extravergine d'oliva
basilico
sale
1 pizzico di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Far ammorbidire la gelatina in una ciotola per almeno 15 minuti.

Scolare bene la ricotta dal siero.



- 2 In un pentolino, far sobbollire per 2 minuti la passata con un pizzico di sale, di zucchero e 2 foglie di basilico.

Strizzare un foglio di gelatina e aggiungerlo alla passata, mescolare bene e togliere dal fuoco.

Far intiepidire mescolando ogni tanto e, una volta raffreddato, versarlo in sei bicchierini che andranno riposti in frigorifero a consolidare (circa 2 ore)



3 Lavorare, intanto, la ricotta e la panna con la frusta.

Versare tre cucchiari di acqua in un pentolino, aggiungere il mezzo foglio di gelatina e farlo sciogliere per un minuto, mescolare e togliere dal fuoco.

Unirlo alla ricotta e mescolare bene.

Togliere i bicchierini dal frigo e unire il composto alla ricotta livellandolo per bene e rimettere in frigo a gelificare.



- 4 Mettere dell'olio in una ciotolina con alcune foglie di basilico lavate ed asciugate e far insaporire.

Prima di servire la crema aggiungere un cucchiaino di olio con le foglioline di basilico.

