

ANTIPASTI E SNACK

Mousse di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

cipolla
basilico
2 spicchi di aglio
2 melanzane
erba pepe
14 g di fogli di gelatina
250 g di ricotta
2 albumi
3 pomodori
falda di peperone
succo di 1 limone
50 g di olio.

PREPARAZIONE

1 Tritare mezza cipolla ed una manciata di basilico, schiacciare l'aglio.

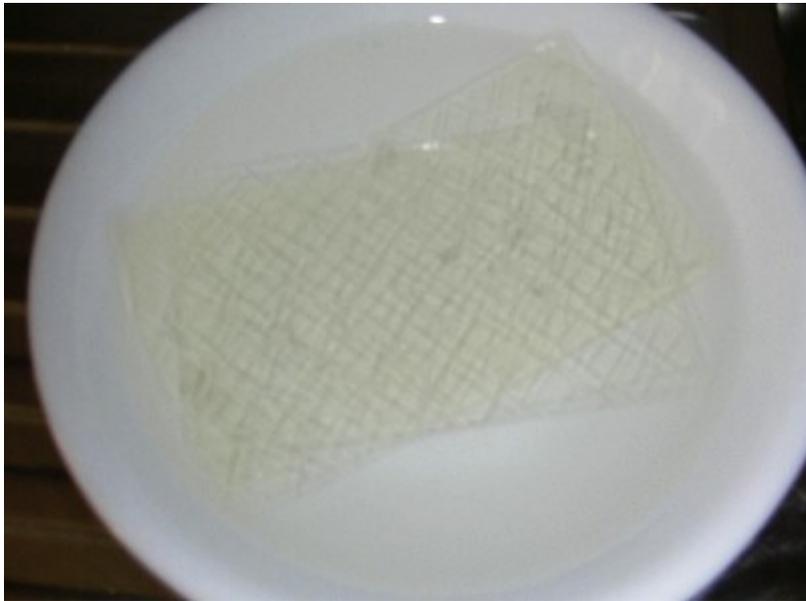


2 Sbucciare le melanzane, tagliarle a dadini e farle cuocere con olio, aglio, la cipolla e tre rametti di erba pepe tritata.





3 Nel frattempo mettere in ammollo in acqua fredda la gelatina.



4 Scolare le melanzane ancora calde e metterle nel frullatore, unire la ricotta, il basilico tritato e la gelatina strizzata, frullare.



5 Trasferire il composto in una ciotola e far riposare in frigorifero.



- 6 Montare a neve ferma gli albumi, amalgamare con il composto di melanzane e ricotta con movimenti dal basso verso l'alto, rimettere tutto in frigorifero e far raffreddare per quattro ore.



- 7 Sbollentare i pomodori, eliminare la pelle ed i semini.



8 Tagliare a cubetti la falda di peperone.



- 9 Mettere nel frullatore i filetti di pomodoro, il peperone, il succo di un limone e l'olio extra vergine, frullare.



- 10 Passare la salsa attraverso un colino e mettere sul fondo di un piatto, appoggiare delle quenelles con il composto di melanzana, guarnire con foglie di basilico e filettini di buccia di melanzane.

