

ANTIPASTI E SNACK

Mousse di pomodoro

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

- 600g di pomodori rossi maturi
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzo di basilico fresco
- 3 foglie di gelatina
- 1 bianco d'uovo.

PREPARAZIONE

1 Lavare i pomodori e tagliarli a pezzi, marinarli in una bouffe con il sale, l'olio d'oliva, l'aglio e il basilico per almeno tre ore.

Frullare il tutto e passare al setaccio. Sciogliere la gelatina in acqua fredda, quindi mescolare con il bianco d'uovo montato a neve.