
TERRINA DI PEPERONI ROSSI CON SALSA ALLA LATTUGA

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di peperoni rossi puliti,
- 25 g di colla di pesce (gelatina in fogli),
- 200 g di panna,
- sale,
- pepe.

Per la salsa di lattuga:

- 200 g di foglie verdi di insalata lattuga,
- 60 g di foglie di prezzemolo,
- 15 g di erba cipollina,
- 30 g di aceto balsamico,
- 100 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 100 g di brodo vegetale,
- 1 limone (succo),
- sale,
- pepe.

Prendere i peperoni rossi, scottarli in forno in modo da riuscire a pelarli.

Mettere nel mixer la polpa che se ne ricava e frullare il tutto.

A parte mettere a sciogliere 25 g di gelatina in fogli con un goccio di acqua calda.

Quando questo sarà sciolto, amalgamare al frullato.

A parte montare 200 g di panna ed amalgamarlo al frullato di peperoni quando questo sarà freddo.

Mettere in frigo per qualche minuto.

Riempire la terrina foderata con carta film e lasciare rassodare completamente in frigo per qualche ora.

Mettere il tutto nel mixer ed amalgamare.

Tagliare la terrina a fette e servirla con la salsa di lattuga