

BAVARESE AI POMODORI

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di pomodori,
- 300 g di panna fresca,
- 15 g di colla di pesce,
- 1 limone,
- 2 cucchiai di latte,
- 3 cucchiai d'olio,
- sale.

Mettere a bagno in poca acqua fredda la colla di pesce.

Frullare i pomodori, privati di pelle e semi, con olio, succo di limone e poco sale.

Sciogliere nel latte su fuoco dolce la colla di pesce strizzata.

Amalgamare il pomodoro con la panna leggermente montata e con la colla di pesce.

Disporre in uno stampo unto di olio e mettere in frigo per almeno 3 ore.