

## BAVARESE D'ANANAS

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di polpa d'ananas fresco
- 35 cl di panna
- 4 fogli di colla di pesce
- latte
- 1/2 limone

Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce.

Frullate a tutta velocità la polpa di ananas, versatela in una terrina e incorporatevi il succo di limone.

In una casseruola fate sciogliere nel latte la colla di pesce.

Lasciate intiepidire, unite l'ananas, fate raffreddare, poi amalgamatevi la panna montata.

Bagnate uno stampo con acqua fredda, sgocciolatelo, riempitelo con il composto, tenete in frigo 6-7 ore.

Ritirate e sformate la bavarese.

Potete servirla anche come antipasto con fette di prosciutto crudo.