

BAVARESE AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di peperoni
- 50 g di burro
- 30 g di cipolla
- 300 g di panna
- 15 g di colla di pesce
- 2 cucchiai di latte
- olio d'oliva
- sale

Ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.

Stufare nel burro la cipolla tritata, unire i peperoni a pezzetti, salare e cuocere per 20 minuti.

Strizzare la colla e scioglierla nel latte su fuoco dolce.

Frullare i peperoni e unirvi la panna leggermente montata e la colla di pesce.

Versare il composto in uno stampo unto e metterlo in frigo per almeno 3 ore.

Servire, a piacere, con passato di pomodoro condito con olio e limone.