

BAVARESE DI CAPRINI

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di caprini
- 10 cl di panna
- 2 pomodori
- 10 ravanelli
- 50 g di gelatina
- 2 albumi d'uovo
- 2 coste di sedano
- rucola
- olio d'oliva
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- sale
- pepe

Mettete a bagno i fogli di gelatina nell'acqua fredda per 10 minuti, strizzateli, diluiteli in un poca acqua tiepida e incorporateli alla panna.

In una ciotola raccogliete i caprini, schiacciateli con i rebbi di una forchetta, ammorbiditeli con un po' d'olio versato a filo e insaporiteli con un cucchiaino d'aceto.

Con una frusta montate il composto fino a renderlo leggero e spumoso.

Unite la panna e incorporatevi poco per volta anche gli albumi montati a neve, regolate sale e pepe.

Suddividete questo composto in quattro formine leggermente spennellate d'olio.

Coprite e lasciate rassodare per alcune ore al fresco.

Intanto spellate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a fettine.

Tagliate a pezzetti il sedano e a rondelle sottili i ravanelli.

Tenete tutte le verdure da parte al fresco.

Sfornate gli stampini e disponete le bavaresi di caprino al centro del piatto da portata.

Ricopritele con le rondelle di ravanello e un po' di rucola sminuzzata.

Contornate con i pomodori da una parte e il sedano dall'altra.

Condite le verdure con un filo d'olio e un po' d'aceto, regolate il sale e il pepe.