

Bavarese al pomodoro cuore di bue

con tartare di cetrioli e olive

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di pomodori cuori di bue
4 g di gelatina in fogli tipo "oro"
400 g di cetrioli
100 g di olive nere denocciolate
60 g di yogurt naturale
30 g di sale
10 g di pepe bianco
2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
30 g di basilico

Tempo
di preparazione e cottura:

30 minuti

Difficoltà:

facile

Procedimento:

Scottare i pomodori in acqua bollente. Pelarli, togliere i semi, tritarli e lasciarli sgocciolare, quindi passarli con il passaverdure.

Unire la gelatina, il sale e il pepe bianco e mettere in stampini monoporzionati. Far raffreddare in frigorifero.

Pelare i cetrioli, togliere i semi e tritarli; unire le olive denocciolate e il basilico tritato.

Preparare una base con la tartare di cetrioli e deporvi la bavarese. Condire infine con lo yogurt montato con sale e pepe.

Per questa ricetta consigliamo:

Olive nere denocciolate Despar

Yogurt naturale Despar Bio,logico

Olio d'oliva extravergine Despar Premium 100% italiano