

CONTORNI

Bavarese di caprini

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Caprini	120 g
Panna	10 cl
Pomodori	2
Ravanelli	10
Gelatina	50 g
Albumi d'uovo	2
Sedano	2 coste
Insalata rucola	
Olio d'oliva	
Aceto di vino	1 cucchiaino
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mettete a bagno i fogli di gelatina nell'acqua fredda per 10 minuti, strizzateli, diluiteli in un poca acqua tiepida e incorporateli alla panna.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Tagliate a pezzetti il sedano e a rondelle sottili i ravanelli. Tenete tutte le verdure da parte al fresco. Sformate gli stampini e disponete le bavaresi di caprino al centro del piatto da portata.

- 6 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.
- 7 Vini di accompagnamento: Collio Pinot Bianco DOC, Pomino Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.