

Bavarese al Pomodoro con biscotto alle mandorle e salsa al Basilico



Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti:

Per il biscotto:

1 uovo
150gr burro
100gr zucchero
200gr farina 00
100gr farina di mandorle

Per la bavarese:

½ litro di latte
150gr zucchero
3 uova
100gr panna
30gr di concentrato di pomodoro
n 4 fogli colla di pesce

Per la salsa al basilico:

2dl di latte
1 uovo
50gr zucchero
10foglie di basilico



Preparazione:

Per il biscotto:

Unisci tutti gli ingredienti ed impastare velocemente. Stendi la pasta ottenuta allo spessore di ½ centimetro, e formare dei biscotti tagliando con un coppa pasta di 8 centimetri di diametro. Cuoci in forno a 180° per 6/8 minuti.

Per la bavarese:

Frusta le uova con lo zucchero, aggiungi il Concentrato di pomodoro e amalgama bene. Porta ad ebollizione il latte e aggiungi la colla di pesce, poi uniscilo al composto precedente e lascia raffreddare. Monta la panna e incorporala alla massa fredda: il composto dovrà essere soffice e spumoso. Metti tutto in frigorifero per 1 ora.

Per la salsa al basilico:

Frustare l'uovo con lo zucchero, poi incorporare il latte e portare ad 80 gradi. Lascia raffreddare e aggiungi la purea di basilico.

Sistemare sul piatto un disco di biscotto, poggiare sul disco una quenelle di bavarese, poggiare un'altro disco di biscotto, su un lato della quenelle, completare con la salsa di basilico e servire.