Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

03 Ricetta numero tre

La «bavarese» è un classico dessert al cucchiaio. Grazie alla sua leggerezza, la mia versione salata è ideale come antipasto per un menu delle feste – a Natale come in qualsiasi altra ricorrenza.

Bavarese al pomodoro



Ingredienti per 8–12 persone

5 fogli di gelatina	mettere in ammollo in acqua fredda.
350–400 g di pomodori	lavare e incidere a croce, immergere un momento in acqua bollente, scolare e pelare. Tagliare a spicchi eliminando succo e semi. Si devono ottenere 250 g di polpa. Se non ci sono pomodori freschi e saporiti, usate 250 g di pelati ben sgocciolati – della migliore qualità possibile.
1 cucchiaio d'olio d'oliva	e
1 cucchiaio di succo di limone	aggiungere alla polpa e frullare.
Sale e pepe	a piacere.
	Strizzare la gelatina ammollata, scioglierla con 2 cucchiai d'acqua in un pentolino e unirla al purè mescolando, frullare ancora un momento e aggiustare di sapore.
1 dl di panna	montare e incorporare.
	Ungere uno stampo da plumcake con olio d'oliva e versarvi il composto. Far rassodare bene in frigorifero.
	Per servire, sformare la bavarese e tagliarla a fette; decorare i singoli piatti con olio al basilico.

IL MIO TRUCCO PER IL BASILICO

L'estate ci regala sempre basilico in abbondanza. Una parte la congeliamo; all'occorrenza ne prendiamo qualche foglia, la tritiamo finemente e la mettiamo in un buon olio d'oliva. Se dovesse avanzarvi dell'olio, al momento di servire versatelo a filo sulla prossima pastasciutta al pomodoro!