Verrine di Caprese

Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Agar agar: 1 cucchiaino
- Latte: 100 gr
- Mozzarella: 125 gr
- Olio extravergine di oliva: 1 cucchiaio
- Pesto di basilico: 80 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Per realizzare la ricetta dovrete preparare due gelatine in due step. Iniziate con la gelatina di pomodori facendo scaldare l'olio in una pentola. Unite la **Passata Classica Pomì**, salate e, quando arriva a bollore, unite mezzo cucchiaino scarso di agar agar.
Amalgamate bene e fate bollire ancora per un minuto. Spegnete e dividete la passata in 4 bicchierini.
Mettete in frigo a rassodare.

Dopo un'oretta preparate la seconda gelatina di mozzarella: frullate la mozzarella con il latte.
Spostate in un pentolino e scaldate. Se necessario, unite ancora un po' di latte. Se desiderate un risultato più cremoso unite della panna al posto del latte. Quando si vedrà qualche bollicina, unite mezzo cucchiaino scarso di agar agar, mescolate e fate sciogliere.
Spegnete, lasciate raffreddare appena e dividete la gelatina ottenuta nei 4 bicchierini in cui il pomodoro sarà già ben rappreso.
Rimettete in frigorifero a raffreddare e, al momento di servire, versate 1-2 cucchiaini di pesto sopra la gelatina di mozzarella.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr