



Bavarese di caprini

[Del 14/03/2004 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 120 g di caprini, 10 cl di panna, 2 pomodori, 10 ravanelli, 50 g di gelatina, 2 albumi d'uovo, 2 coste di sedano, insalata rucola, olio d'oliva, 1 cucchiaino di aceto di vino, sale, pepe

Mettete a bagno i fogli di gelatina nell'acqua fredda per 10 minuti, strizzateli, diluiteli in un poca acqua tiepida e incorporateli alla panna. 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. 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. 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. 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. 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. Vini di accompagnamento: Collio Pinot Bianco DOC, Pomino Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]