# Bavarese al pomodoro



**Tempo di preparazione**: 20 min
**Difficoltà**: Medium

**Ingredienti**

- Basilico fresco: q.b.
- Colla di pesce: 12 gr
- Cucchiai di olio extravergine di oliva: 2
- Formaggio morbido spalmabile: 50 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Succo di mezzo limone: 25 ml
- Yogurt intero: 100 gr

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti 200 gr



## Preparazione

Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10. Nel frattempo scolate i pomodori e schiacciate grossolanamente con una forchetta. Sbattete con le fruste elettriche lo yogurt e il Philadelphia, insaporendo con olio, succo di limone, sale e pepe.

Aggiungete il **pomodoro a cubetti Pomì** e mescolare bene. Fate scaldare un pochino il succo di pomodori. Sciogliere la colla di pesce precedentemente strizzata e versarla nell'impasto. Amalgamate bene per qualche minuto e versate in stampini ben oleati. Ponete in frigo per almeno 4 ore. Sformate e servite con un paio di foglie di basilico fresco.