

Gelatina di Pomì



Tempo di preparazione: 20 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Pomì L+ 500g 250 gr
- **Ingredienti**
 - Acqua q.b.
 - Agar-agar in polvere 8 gr
 - Burrata 200 gr
 - Foglie di basilico fresco 5
 - Olio extra vergine d'oliva q.b.
 - Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Mettete in infusione nella passata il basilico a fuoco basso senza portare ad ebollizione, sciogliete l'agar agar in poca acqua senza fare grumi.

Fate bollire 5 minuti ed aggiungete **Pomì L+** caldo (togliete il basilico).

Amalgamate e versate negli stampini, poi riponete il tutto in frigorifero.

Posizionate i cuoricini in un piatto alternandoli con la burrata e terminate il piatto con un filo di olio e una foglia di basilico.