Pomì
O Così. O Pomì.

Gelatina di Pomì



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

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.

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.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

