Lingotti di gelatina al pomodoro con verdure croccanti



Tempo di preparazione: 200 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Erbe aromatiche: q.b.
- Finocchio: 1
- Fogli di gelatina: 10 gr
- Peperone giallo: 1
- Peperone rosso: 1
- Peperone verde: 1
- Ravanello: 1

Preparazione

1. Pulire le verdure e ricavare dei piccoli tagli geometrici.
2. Scaldare il **Passata Classica Pomì** con sale e pepe q.b., se necessario aggiungendo un po' d'acqua e portare ad ebollizione.
3. Aggiungere la gelatina precedentemente messa a bagno in acqua fredda.
4. Mescolare il tutto sul fuoco e poi filtrare bene con un colino a maglie strette.
5. Versare quindi il composto in degli stampi aggiungendo le verdure croccanti.
6. Far riposare in frigorifero per 2/3 ore.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 l

