



U.C.E.R.
UNIONE CUOCHI EMILIA ROMAGNA

BAVARESE ALL'AGLIO CON POMODORO MARINATO AL MIELE

INGREDIENTI :

per la bavarese :

GR 500 DI LATTE

GR 50 DI FARINA

GR 50 DI BURRO

GR 50 DI AGLIO DI VOGHIERA

SALE PEPE

GR 300 DI PANNA SEMI MONTATA

Q.B. ERBA CIPOLLINA

GR 30 PARMIGIANO

GR 20 DI COLLA DI PESCE

GR 300 DI POMODORO

N° 3 CUCCHIANI DI MIELE

SALE PEPE

PROCEDIMENTO :

Bollire il latte con l'aglio e lasciare in infusione per 12 ore.

Sciogliere il burro in tegamino unire la farina, tostare per qualche minuto ed unire il latte caldo cuocere per 5 minuti e lasciare raffreddare.

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.

In una bacinella di acciaio frustare la vellutata all'aglio unendo il parmigiano e l'erba cipollina.

Sciogliere la colla di pesce con gr 50 di vellutata ed unirla al restante composto ed infine unire la panna mescolando velocemente.

Distribuire il composto ottenuto dentro a piccole coppette di vetro e raffreddare per 2 ore in frigo.

Tagliare il pomodoro fresco a piccoli cubetti e condirlo con olio extravergine, sale, pepe ed il miele coprirlo con la pellicola e lasciare riposare al fresco.

Servire le coppe con al centro la dadolata di pomodoro, un filo di olio e decorare a piacere.