

## Spuma di pomodoro (con pomodori freschi)

Categoria: Antipasti  
Data: 20.06.2013



### Ingredienti per 10 Personen/0.95 kg al 100% (quantità netta)

600 g	Pomodori pelati, freschi
10 pc	Gelatina foglie x 1,5g
1 x	Condire (sale, pepe)
2.5 dl	Panna 35%
90 g	Crescione d'orto
1 cl	Salsa francese
200 g	Pomodori Cherry

#### Mise en place

- Pelare i pomodori, togliere i semi
- Lavare il crescione
- Lavare e tagliare i pomodori cherry in due
- Mettere a bagno i fogli di gelatina
- Montare la panna

#### Preparazione

- Stufare i pomodori, raffreddarli e mixare
- Scolare la gelatina e scioglierla a bagnomaria
- Unire la gelatina al passato di pomodoro
- Raffreddare la massa sul ghiaccio rimestando
- Incorporare la panna montata quando la massa comincia a diventare solida
- Versare negli stampi a forma di mezzaluna o in un' insalatiera rivestite con carta trasparente e lasciare raffreddare nel frigorifero
- Porzionare la spuma e disporre sui piatti con il crescione e la guarnizione

#### Nota:

- Se si volesse sformare la spuma per porzionarla occorre rivestire lo stampo con della carta trasparente
- Resa terrine 30 x 5.7 cm "mezzaluna" o "trapezio" 10 pax = 2
- Se in terrina 10 pax basta per 12!!!