

MOUSSE DI BARBABIETOLA

Ingredienti

- panna liquida (100ml)
- gelatina (6g)
- barbabietola rossa (300g)

Come si prepara

Riducete la barbabietola cotta in purea nel mixer e passatela al setaccio, regolando di sale e pepe.

Aggiungete i fogli di gelatina strizzati, dopo averli ammollati per 5 minuti in acqua fredda, mescolate.

Montate la panna con le fruste e unitela delicatamente al composto.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	99 kcal 414 kJ
-------------------	-------------------

Tags

verdure, ricette vegetariane, barbabietola

