

## POMODORI IN GELATINA DI MICHELA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 1 aglio
- sale
- basilico
- pomodori San Marzano
- peperoncino
- 3 colla di pesce

### Come si prepara

Mettere una pentola d'acqua a bollire.

Immergere la colla di pesce in un po' d'acqua fredda.

Prendere i pomodori, fare una croce sul fondo e immergerli un minuto nell'acqua bollente, spellarli, dividerli in quattro e privarli dei semi.

Metterli nel mixer unendo il peperoncino, lo spicchio d'aglio privato dell'anima, sale q.b. e tanto tanto basilico.

Frullare tutto.

Nel frattempo scolare la colla di pesce e metterla a sciogliere a bagno maria.

Unirla al frullato di pomodoro.

Prendere 6 stampini di alluminio versarci olio extravergine d'oliva fino a ricoprire abbondantemente il fondo. Prendere un mestolo e versarci la salsa.

Mettere in frigo 5/6 ore. Rigirare gli stampini e servirle.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40



## Tags

verdure, contorno, ricetta utente, ricette utenti

