

Schiuma di barbabietola e formaggio

Ingredienti

Per 4 parti:

Per mousse di barbabietola:

Una grande barbabietola cotta (ci sono in tutti i supermercati)

10-15 CL di crema di soia

sale, pepe

Per la crema di formaggio:

10-15 CL di crema di soia

70-80 g di feta o formaggio di capra fresco (es: tronchi di capra)

Pino dadi

Opzionale: erba cipollina o prezzemolo per decorazione

Preparazione

1. Sbucciare la barbabietola e addebitala in pezzi grandi.
2. In un mixer o una miscela di miscelazione metti i pezzi di barbabietola, la crema di soia, il sale e il pepe. Mescola (possibile con un mixer immerge) fino a ottenere una miscela omogenea. ×
3. Mescola lo stesso, in un altro contenitore, crema di soia e formaggio. Per ulteriori effetti, possiamo versare questa miscela in un sifone per ottenere una panna montata.
4. Arrosto di timpani secchi in una padella: a fuoco basso, circa 10 minuti, mescolando di volta in volta.
5. In Verrines, riempi la metà con mousse di barbabietola, quindi crema di formaggio e infine decora con noci di pinoli.