MOUSSE DI POMODORO

Ingredienti per 6 persone:

- 225 g di pomodori pelati senza semi a pezzi
- 3 cucchiari ketchup
- 2 cucchiari succo di pomodoro
- 3 cucchiari concentrato di pomodoro
- sale
- zucchero
- pepe di caienna
- 3 fogli gelatina
- 5 cucchiari brodo di manzo caldo
- 25 cl panna montata

Usare 6 stampini da 100 ml.
ciascuno.

Passare metà dei pomodori al setaccio fine, aggiungere il ketchup, il succo di pomodoro, quindi sale, zucchero e caienna. Sciogliere la gelatina nel brodo caldo e unirla al composto ottenuto. Prima che il composto indurisca unire lentamente la panna montata e i rimanenti pomodori tagliati a piccoli dadi. Riempire gli stampini con la mousse di pomodoro e lasciare rassodare in frigo. Questa mousse si può servire in svariati modi: ad esempio possiamo metterla al centro di una bella insalata fresca condita con olio di oliva e aceto balsamico, oppure assieme a un'insalata di gamberi o, in modo molto più semplice, così al naturale con un filo di buon olio di oliva.