

Mousse di barbabietola e formaggio

Ingredienti

Per 4 porzioni:

Per la mousse di barbabietola:

Una grande barbabietola al forno (la trovate in tutti i supermercati)

10-15 cl di panna di soia

sale, pepe

Per la crema al formaggio:

10-15 cl di panna di soia

70-80 g di Feta o formaggio caprino fresco (es. tronchetto di caprino)

Pinoli

Facoltativo: erba cipollina o prezzemolo tritato per la decorazione

Preparazione

1. Sbucciare la barbabietola e tagliarla a pezzi grossi.
2. In un frullatore o in un mixer mettere i pezzi di barbabietola, la panna di soia, sale e pepe. Frullare (possibilmente con un frullatore ad immersione) fino ad ottenere un composto omogeneo.x
3. Mescolare allo stesso modo la panna di soia e il formaggio in un altro contenitore. Per un effetto maggiore potete versare questo composto in un sifone per ottenere una panna montata.
4. Tostare i pinoli a secco in una padella: a fuoco basso, circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
5. Riempire i bicchieri per metà con la mousse di barbabietola, poi con la crema di formaggio e infine decorare con i pinoli.