

Delicato al finocchio, olio e pepe

Ricetta della scuola di cucina Zen And Cook - Genova

Ingredienti

275 gr di estratto di finocchio

5 gr di succo di limone

4 fogli di colla di pesce

8 gr di zucchero

2,5 gr di sale

Preparazione

Estrarre 275 gr di estratto da finocchi freschi.

Mischiare l'estratto di finocchio con il succo di limone.

Togliere 50g di estratto e scaldare per sciogliere la colla precedentemente ammollata.

Mettere gli altri ingredienti e con una planetaria montare.

Quando comincia a schiumare aggiungere la gelatina sciolta raffreddata e lasciare incorporare il più possibile aria.

Servire con carne di maiale al finocchietto o come pinzimonio.

