

Entradas / Rendimento: 1 porções / Calorias: 260kcal/porção

Flan de Tomates com Ricota Fresca (Cardápio Sérgio Arno)

Ingredientes

meia xícara (chá) de molho de tomate refogado
meia xícara (chá) de ricota
1 colher (sobremesa) de manjericão fresco
1 colher (café) de molho inglês
1 pitada de molho de pimenta forte
sal a gosto
1 folha de gelatina incolor
hidratada em água
meio pepino japonês
molho de tomate refogado
para acompanhar
folhas de manjericão para decorar



Modo de Preparo

Coloque no processador, o molho de tomate, a ricota, o manjericão, o molho inglês, o molho de pimenta forte e o sal e triture até ficar homogêneo. Retire a gelatina da água e esprema com as mãos. Coloque em um recipiente de vidro e leve ao banho-maria até dissolver totalmente. Junte ao creme batido e misture bem. Pique metade do pepino em cubos pequenos e misture ao creme. Transfira para uma fôrma individual e leve à geladeira até ficar firme (aproximadamente 2 horas). Corte o restante do pepino em rodela fina. Coloque uma concha de molho de tomate refogado em um prato, desenforme o flan sobre ele e coloque as rodela de pepino ao redor. Decore com as folhas de manjericão e sirva a seguir.