

TERRINA TRICOLORE CON SALSA DI TALEGGIO

Ingredienti per 4 persone

Per la terrina:

200 g di peperoni gialli
500 g di spinaci
200 g di barbabietola rossa
1 zuccina
400 ml di latte
12 g di agar-agar o colla di pesce
olio d'oliva
pepe bianco e sale

Per la salsa:

50 g di panna
100 g di Taleggio

Mondare gli spinaci e tagliare la zuccina a rondelle. In una padella con poco olio fare saltare la zuccina e quando comincia ad ammorbidirsi, aggiungere gli spinaci. Salare e appena cotte, ritirare le verdure e frullarle fino ad ottenere un puré.

Fare cuocere i peperoni e la barbabietola in forno. Una volta cotti, pelare, tagliare a cubetti e passarli, separatamente, a puré.

Fare bollire il latte con sale e pepe. Fuori dal fuoco, aggiungere l'agar-agar o la colla di pesce e rimuovere finché non si sarà completamente sciolta. Fare raffreddare e mescolare un terzo con il puré di spinaci e zuccina; un terzo con il puré di peperoni gialli e un terzo con quello di barbabietola rossa.

Ungere una teglia da pudding con olio, versare il puré di barbabietola e lasciare raffreddare nel frigo finché non cominci a rapprendere; aggiungere con delicatezza il puré di peperoni e ripetere l'operazione di raffreddamento. Per ultimo aggiungere il puré di spinaci e fare riposare per almeno 3 ore nel frigorifero.

Poco prima di servire, preparare la crema di Taleggio frullando il formaggio tagliato a tocchetti con la panna. Se la crema dovesse risultare troppo spessa potete aggiustare con un goccio di latte.

Togliere la terrina di verdure dallo stampo, tagliarla a fette e servire con la crema di Taleggio.

