

# BOLLE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO

Mi sembra di aver corso una staffetta, solo che invece del testimone ho passato budini e bombe cremose.. si un pò monotematica questa settimana, c'era da masticare poco, sarebbe dovuto capitare un mese fa quando il mio ragazzo, reduce da un tour dentistico, poteva buttar giù solo roba liquida o comunque non da masticare. Vi prometto solennemente che passerò decisamente ad altro, ma per ora fatevi conquistare da queste bombe che sono davvero cremose, leggere, fresche, l'ideale per un calda giornata, almeno.. domenica mette bello quasi in tutta Italia!!! buona serata!!!!



**BOMBE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO**

per 4 bombe

220 gr di ricotta  
180 gr di philadelphia  
220 gr di panna fresca  
erbe aromatiche miste (basilico, timo, maggiorana)

1 cucchiaio di olio evo  
sale  
6 gr di colla di pesce  
300 gr di pomodoro  
40 ml di acqua  
sale, pepe  
5-6 foglie di basilico  
5 gr di agar agar

Mettete in ammollo in acqua fredda al colla di pesce. Amalgamate la ricotta e il philadelphia con le erbe tritate l'olio e il sale, in una tazza scaldate qualche cucchiaio di panna e metteteci la colla di pesce ben strizzata, fate sciogliere poi unite un cucchiaio di crema di formaggi, amalgamate e a questo punto mescolate tutto assieme. Montate la restante panna ed unitela delicatamente. Riempite degli stampi monodose a sfera, quelli in silicone, e mettete a congelare.

Il giorno seguente sormate le sfere e scaldate con le dita le parti piatte, a questo punto unite assieme due semisfere e formate una palla, avvolgetele nella pellicola e rimettetele in freezer.

Frullate i pomodori con il basilico, sale e pepe e scaldate nel microonde a 70 gradi.

In una tazza mettete l'agar agar e unite l'acqua, mescolate bene, unite alla salsa di pomodoro, fate un po rafreddare. Prendete le sfere e infilzatele con uno spiedino, a questo punto immergetele nella salsa di pomodoro e mettete in frigo a rassodare.

con questa ricetta prtecipio al contest di  
ESSENZA IN CUCINA  
MY TASTE FOR FOOD

Inoltre colgo l'occasione per ringraziare di cuore Lecoq del  
blog

## IL BLOG DI LECOQ CHANTE

per avermi donato questo premio, non mi stancherò mai di ripetere quanto sia piacevole essere nei pensieri di qualcuno!!! grazie!!!