

## Terrina di formaggio fresco e verdure



### Per 4 persone

200 g di ricotta

100 g di formaggio fresco

100 g di panna montata

2 fogli di gelatina messi in ammollo nell'acqua

2 C di panna liquida

250 g di verdura grigliata (zucchine, peperoni, melanzane, champignon, indivia e pomodori)

erbe aromatiche fresche tritate finemente

sale, pepe macinato al momento

Versare il formaggio fresco in una ciotola assieme alla ricotta, mescolare fino ad ottenere un composto cremoso ed unire le erbe aromatiche tritate.

Scogliere i fogli di gelatina ammorlati nella panna, quindi unirli al composto di formaggio. Unire lentamente la panna montata e condire con sale e pepe.

Tagliare la verdura a fettine, aggiungere sale e pepe a piacere, origliarla e farla raffreddare.

Rivestire una terrina con la pellicola trasparente e riempirla a strati con la verdura grigliata e la mousse di formaggio.

Mettere la terrina in frigorifero per 4-5 ore in modo che si rapprenda. Alla fine rovesciarla, tagliarla a fettine e servirla su delle foglie d'insalate, come lollo rosso, rucola e lattughetta.

### Suggerimento:

Per renderla ancora più consistente, tenete la terrina in frigorifero tutta la notte.