

## Terrina di verdure con centro di mozzarella



> 30 min.



Normale



Vegetariano



### Zubereitung

1. Lavare le verdure, pelare la carota e affettarla nel senso della lunghezza insieme alla zucchina e soffriggerla nell'olio. Salare e pepare.
2. Tagliare i peperoni a metà, togliere i semi e spennellare con olio.
3. Cuocere in forno a 200 °C per 20 minuti e coprire con un panno umido fino a quando non si può togliere la pelle.
4. Pulire i funghi, tagliarli a fette e saltarli.
5. Scaldare il brodo vegetale e mescolare la gelatina ammollata in acqua fredda.
6. Foderare una terrina (capacità circa 1 litro) con metà delle fette di verdure e versare il brodo vegetale.
7. Inserire la **mozzarella GOLDSTEIG**, disporre le restanti verdure e riempire con il brodo vegetale.
8. Raffreddare la terrina in frigorifero per 4 ore.

### Per la crema

Aromatizzare la crème fraîche e il quark con erbe tritate e sale, aglio, pepe e miele.

### Per la decorazione

Togliere la terrina dalla scatola e tagliare a fette, servire con la crema, i germogli e l'erba cipollina.

**SUGGERIMENTO:** completare con la crema al balsamico scuro.

### Zutaten

#### Per 10 persone:

- 3 palline di Mozzarella GOLDSTEIG o 3 tazze di Mozzarella GOLDSTEIG Bambini
- 1 carota
- 1 zucchina
- un po' di olio d'oliva (per friggere)
- sale
- pepe
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- un po' di olio d'oliva (per ricoprire)
- 6 funghi
- 1/2 litro di brodo vegetale
- 8 fogli di gelatina

#### Per la crema:

- 100 g di crème fraîche
- 100 g di quark
- Erbe aromatiche a scelta, ad esempio erbe culinarie come timo, rosmarino, basilico Erbe selvatiche e fiori di campo come cicerchia, gottola, semi di ortica, margherite, fiori di tarassaco
- Pepe
- sale grosso
- miele
- aglio

#### Per la decorazione:

- Germogli di erba cipollina
- Germogli

