

ASPIC DI FUNGHI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (7 cucchiaini)
- aglio
- sale
- erba cipollina
- aceto balsamico (10ml)
- 10 fogli di gelatina
- pepe nero
- pomodori San Marzano (500gr)
- Magia di Funghi Findus (800gr)

Come si prepara

Fate rosolare la Magia di Funghi Findus per 5-6 minuti in una padella antiaderente con un cucchiaio d'olio e mezzo spicchio d'aglio sbucciato, insaporite con sale e pepe. Togliete dal fuoco ed eliminate l'aglio.

Preparate mezzo litro di gelatina, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Distribuitene uno strato sottile in uno stampo rettangolare e ponetelo in frigo finché la gelatina si sarà un poco rappresa.

Togliete lo stampo dal frigorifero e adagiatevi sopra alcuni fili di erba cipollina. Versate ancora un poco di gelatina e mettete nuovamente in frigorifero per 5 minuti.

Riprendete lo stampo, versatevi uno strato di Magia di Funghi Findus, coprite a filo con un nuovo strato di gelatina e cospargete con pezzetti di erba cipollina.

Riportate in frigorifero per 15 minuti o finché la gelatina sarà un poco rassodata e ripetete poi le stesse operazioni fino ad esaurimento dei funghi, terminando con uno strato di gelatina.

Lasciate riposare il composto in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.

Nel frattempo preparate la salsa: scottate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tritateli grossolanamente.

Fate poi scaldare 2 cucchiai d'olio in un tegame con uno spicchio d'aglio leggermente schiacciato. Aggiungete i pomodori, fateli cuocere per 10 minuti circa a fuoco vivace, quindi

togliete la salsa dal fuoco, fatela raffreddare e passatela al setaccio (o passaverdure).

Aggiungete altri 2 cucchiai d'olio, l'aceto balsamico, un pizzico di sale e pepe e amalgamate bene.

Al momento di servire immergete per un attimo lo stampo in acqua calda e capovolgete l'aspic di funghi su un piatto da portata. Servite accompagnandolo con la salsa preparata fredda.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tags

antipasti freddi, verdure, occasioni speciali, new, feste, surgelato, ricette vegetariane, vegetariane, speciali, Aspic di funghi, tradizionale, mediterraneo