

ASPIC DI PRIMAVERA

Ingredienti

- 2 dado da brodo
- sale
- scorfano (800gr)
- 1 tuorlo d'uovo
- 10 rape
- 5 fogli di gelatina
- vino bianco secco (65ml)
- carotine (300gr)
- Pisellini Primavera Findus (300gr)
- Fagiolini Primavera Findus (300gr)

Come si prepara

Preparate il brodo facendo bollire 1 litro d'acqua con i dadi, quindi tuffatevi i filetti di scorfano per 6 minuti e sgocciolateli, tenendo da parte il brodo.

In una tazza d'acqua fredda mettete ad ammolare i fogli di gelatina, che poi tufferete nel brodo caldo messo da parte.

Prendete una casseruola e mettete a bollire l'acqua fredda salata in cui cuocerete le verdure e nel frattempo e pulite le rape.

Fate cuocere separatamente i piselli e i fagiolini seguendo le indicazioni sulla confezione. Cuocete le carotine intere per 10 minuti e le rape per 12 minuti, cambiando l'acqua per ogni verdura. Sgocciolate quindi le verdure e conservatele in piatti separati, lasciandole raffreddare.

Aggiungete al brodo il bicchiere di vino, fate riprendere il bollore e unite il tuorlo dell'uovo, che deve cuocere per circa 2 minuti. Filtrate il brodo e mettetelo al fresco.

Rivestite una terrina con della pellicola trasparente e, quando il brodo comincia a rapprendersi, versatene uno strato sul quale disporrete un letto di verdure, formando delle figure geometriche.

Versate ora un altro po' di gelatina, poi alcuni filetti di pesce, ancora gelatina e infine delle verdure, leggermente imbevute nella gelatina.

Fate raffreddare il piatto per almeno 3 ore in frigorifero e sformatelo prima di servirlo.



Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	58 kcal 243 kJ
-------------------	-------------------

Tags

antipasti freddi, foto, verdure, occasioni speciali, surgelati, new, feste, surgelato, occasione speciale, Aspic di primavera, tradizionale, mediterraneo

