

CARCIOFI IN GELATINA

Ingredienti

- sale
- un limone
- 4 olive nere
- gelatina (24g)
- tonno al naturale (60g)
- margarina (40g)
- Cuori di Carciofi Findus (450g)

Come si prepara

Cuocete i Cuori di Carciofi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, scolarli e farli raffreddare.

Nel frattempo preparare la gelatina versandola in 1 litro d'acqua bollente e appena comincia a rapprendersi, toglierla dal fuoco e farla intiepidire.

Passare il tonno al setaccio, oppure frullarlo, ed unirlo alla margarina, lavorata in una terrina, amalgamando bene gli ingredienti.

Riempire i Cuori di Carciofi Findus con l'impasto, servendosi di una siringa da dolci o di un cucchiaino.

Guarnire ogni Cuori di Carciofi Findus con un'oliva e versarci sopra la gelatina.

Una volta rappresa, tagliare la gelatina con una lama di coltello riscaldata, ad un centimetro da ogni Cuori di Carciofi Findus.

Adagiare i Cuori di Carciofi Findus così ottenuti su un piatto di portata e servire in tavola.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

antipasti freddi, verdure, occasioni speciali, surgelati, findus, verdure ripiene, carciofi in



gelatina, new, feste, tradizionale, mediterraneo

