ANTIPASTO MILLELUCI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 scatole di gelatina istantanea,
- 200 g di lingua,
- 200 g di pollo lessato,
- un peperone giallo,
- uno rosso e uno verde sott'aceto,
- cetriolini e carciofini,
- 150 g di fontina,
- una manciatina di capperi.

Preparate la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione stessa e lasciatela raffreddare.
Tagliate tutti gli ingredienti a striscioline.
Versate un po' di gelatina sul fondo di uno stampo rettangolare e fatela solidificare rapidamente, mettendo lo stampo nel freezer.
Disponete quindi, secondo la vostra fantasia gli ingredienti preparati nello stampo.
Lasciate tutt'intorno un vuoto di circa un centimetro nel quale verserete la gelatina rimasta, facendola peò penetrare anche tra gli ingredienti.
Fate in modo che anche in superficie si formi uno strato di gelatina.
Passate il recipiente in frigo e lasciatevelo finchè la gelatina si sarà ben solidificata.
Per rovesciare lo stampo sul piatto di servizio immergetelo per un attimo in acqua calda.