ASPIC DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- quattro uova,
- 300 g di pollo lessato,
- 100 g di prosciutto cotto,
- olio,
- limone,
- sale,
- pepe,
- una confezione di gelatina,
- qualche cetriolino sott'aceto,
- alcune olive verdi disossate,
- un paio di peperoni sott'aceto.

Fate rassodare le uova e lasciatele raffreddare.
Disossate il pollo, tagliatelo a striscioline, mettetelo in una terrina insieme al prosciutto tagliato a listarelle sottili e condite con olio, il succo di limone, una presa di sale e una di pepe.
Quindi lasciate riposare il composto per 2 ore, a terrina coperta.
Nel frattempo, fate fondere la gelatina e versatene una parte sul fondo di uno stampo da aspic, formando uno strato alto circa un centimetro; mettete lo stampo in freezer per far solidificare rapidamente la gelatina.
Incorporate al composto di pollo e prosciutto i cetriolini e le olive tagliati a rondelle e i peperoni ridotti a striscioline, aggiungendo anche un po' di gelatina fusa e tiepida.
Disponete ora il composto nello stampo, livellandolo bene e circondandolo con le uova tagliate a fettine: lasciate tutt'intorno un vuoto di circa un centimetro nel quale verserete la gelatina rimasta, coprendo con questa anche la superficie.
Tenete lo stampo in frigorifero per qualche ora prima di servire l'aspic capovolto su un piatto di servizio e guarnito a vostro piacimento.
L'ottimo "Aspic di pollo" va tenuto in frigorifero per alcune ore.