
ARROSTO DI TACCHINO IN GELATINA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di tacchino
- 1 avocado
- 1 limone
- 1 meloncino
- 1 foglio di colla di pesce
- 2 cucchiaini di vino marsala
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Rosolate la carne nell'olio, salatela e portatela a cottura.

Ammorbidite il foglio di colla di pesce in acqua fredda, poi scioglietelo in un tegame con 50 cl di acqua bollente e due cucchiaini di marsala.

Tagliate l'arrosto a fette, sistematele su un piatto da portata.

Sbucciate l'avocado, tagliatelo a fettine e spruzzatele con il succo di limone.

Sbucciate il melone e tagliatelo a fette.

Contornate con la frutta il tacchino; spennellate tutto con la gelatina e ponete in frigo alcune ore prima di servire.