

TARTINE GELATINATE ALL'INSALATA RUSSA

Ingredienti per 4 persone:

- 16 fettine di pane di segale,
- 300 g di insalata russa,
- 16 gamberetti,
- 80 g di burro,
- 3 uova sode,
- gelatina.

Preparate la gelatina secondo le istruzioni sulla confezione e lasciatela raffreddare.

Spalmate le fettine di pane con un leggero velo di burro ammorbidito, distribuite su ognuna uno strato d'insalata russa, sopra adagiatevi una rondella di uovo sodo e al centro di questa mettete un gamberetto.

Intingete un pennello da cucina nella gelatina e spennellate più volte le tartine con molta delicatezza.

Ponete in frigorifero a rassodare alcune ore prima di servire.