

SCAMPI CON ASPIC AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di code di scampi lessate e sgusciate,
- 50 cl di gelatina rapida,
- 1 scatola di pomodori pelati (200 g),
- 1 cipolla piccola (succo),
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- alcune foglie insalata lattuga bianca.

Passate al passaverdure i pelati col loro sugo e raccogliete il passato in una terrina, aggiungete il succo di cipolla, sale e pepe.

Travasate tutto in una casseruola, ponetela su fuoco moderato e fate cuocere per 15 minuti circa.

Togliete dal fuoco il recipiente con il passato di pomodoro e unite, mescolando col cucchiaio di legno, la gelatina rapida.

Ungete uno stampo da budino (col buco centrale) con poco olio e versatevi la gelatina al pomodoro.

Ponete il recipiente in frigorifero per un'ora circa, o fino a quando il composto sarà solidificato.

Disponete sul piatto di servizio le foglie di lattuga e su queste capovolgete la gelatina, disponendo nel foro al centro gli scampi.

Servite subito.