

ASPIC DI CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di uva sultanina,
- sei fogli di colla di pesce,
- il succo di un limone,
- qualche granello di colorante rosso da cucina,
- sale,
- 500 g di carote,
- un cucchiaino di senape in polvere,
- un cucchiaino di aceto,
- quattro cucchiaini di latte,
- 2 cucchiaini di olio,
- 2 cucchiaini di tomato ketchup,
- un tuorlo.

Mettete l'uvetta a bagno in acqua calda per 15 minuti.

Nel frattempo preparate la gelatina: fate rinvenire la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e ponetela in una casseruola, unite mezzo litro di acqua e portate ad ebollizione.

Togliete la casseruola dal fuoco, aggiungete alla gelatina il succo di limone, il colorante, una presa di sale e rimestate.

Versate la gelatina in uno stampo da budino e mettete lo stampo in un recipiente colmo di cubetti di ghiaccio per circa 10-15 minuti.

Togliete quindi lo stampo dal ghiaccio e versate la gelatina ancora liquida in un altro recipiente.

Mettete lo stampo in frigorifero.

Pulite le carote, tagliatele a fettine e ponetele in una terrina.

Strizzate l'uvetta ed unitela alle carote.

Mettete la senape in una ciotola, diluitela con un cucchiaino di aceto, aggiungete una presa scarsa di sale, quattro cucchiaini di latte, 2 cucchiaini di olio, il ketchup e il tuorlo.

Emulsionate il tutto con una forchetta e versate il condimento sulle carote.

Rimestate accuratamente il composto; trasferitelo nello stampo che avrete tolto dal frigorifero e versatevi sopra la restante gelatina liquida (se si fosse rappresa troppo mettetela per un attimo sul fuoco).

Tenete lo stampo in frigorifero per 2 ore, poi immergetelo un istante in acqua bollente, asciugatelo, capovolgetelo sul piatto da portata e sformate l'aspic.