

ASPIC DI UOVA E FUNGHI

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di piselli,
- cipollotti,
- 1 cespo di lattuga,
- 300 g di funghi coltivati,
- 4 uova,
- 100 g di grana,
- 3/4 l di gelatina,
- maggiorana,
- aglio,
- timo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Unire alla gelatina la maggiorana.

Tagliare a fettine i funghi, i cipollotti e la lattuga.

Battere le uova con sale, pepe, 30 gr di grana, farne 2 frittate e tagliarle a listarelle.

Cuocere a vapore i piselli e i cipollotti.

Appassire i funghi con olio, aglio e timo e unire la lattuga.

Alternare in uno stampo la gelatina e il composto degli altri ingredienti.

Tenere in frigo per 6 ore.