ASPIC DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- dieci fogli di colla di pesce,
- mezzo litro di vino bianco,
- sale,
- pepe,
- una presa di spezie miste,
- il succo di un limone,
- 600 g di prosciutto cotto tagliato a fette,
- un ciuffo di prezzemolo.

Mettete a bagno in un recipiente i fogli di colla di pesce e lasciateli ammorbidire.
Ponete sul fuoco una casseruola con il vino e mezzo litro di acqua, portate il liquido ad ebollizione e poi unitevi i fogli di colla di pesce ben strizzati.
Continuate a mescolare finchè si saranno sciolti del tutto, salate e pepate il composto, insaporitelo con le spezie e toglietelo dal fuoco incorporandovi poi il succo di limone.
Quando vedrete che la gelatina comincia a rapprendersi, versatene una parte sul fondo di uno stampo rettangolare, formando uno strato alto un dito.
Mettete lo stampo nel freezer per far solidificare rapidamente la gelatina.
Riprendete il recipiente, adagiate sopra la gelatina ormai solida uno strato di fette di prosciutto, cospargetele di prezzemolo tritato e irroratele con altra gelatina; mettete altro prosciutto, poi ancora prezzemolo e gelatina, continuando così fino all'esaurimento degli ingredienti.
Terminate con la gelatina.
Tenete lo stampo in frigo per almeno 2 ore, per dar modo alla gelatina di solidificarsi bene.
Quindi rovesciatelo su un piatto di servizio e, al momento di servire, tagliate l'aspic a fette.