ASPIC DI UOVA E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di gelatina,
- 150 g di pisellini (anche surgelati),
- sale,
- quattro fette di prosciutto cotto,
- quattro uova sode.

Preparate la gelatina secondo le istruzioni indicate sulla confezione stessa, lasciatela raffreddare, poi fatene uno strato sul fondo di quattro formine da aspic, mettendole subito nel freezer in modo che la gelatina si solidifichi rapidamente.
Quindi togliete le formine dal freezer e fate sulla gelatina uno strato di pisellini, cotti in precedenza in acqua bollente salata.
Sopra ai piselli mettete una fetta di prosciutto tagliata secondo le dimensioni dello stampino, e su questa adagiate l'uovo sodo tagliato a metà.
Fate in modo che tutt'intorno ad ogni stampo resti libero un bordo di circa mezzo centimetro, nel quale dovrà penetrare la gelatina.
Riempite quindi gli stampi con la gelatina rimasta, in modo che questa copra anche la superficie delle uova, e lasciate raffreddare gli stampi in frigorifero per almeno 2 ore.
Al momento di andare in tavola, usate l'accortezza di immergere per un attimo gli stampi in acqua calda: questa operazione faciliterà l'estrazione degli aspic dagli stampi.