ASPIC AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 petti di pollo lessato freddo
- 1 fetta di lingua salmistrata (fette da 100 g)
- 1 fetta di prosciutto cotto senza grasso (fette da 100 g)
- 1 bustina di preparato per 50 cl di gelatina
- abbondante prezzemolo
- foglie di lattuga (facoltativo)
- insalata russa (facoltativo)

Scaldate in un recipiente 25 cl di acqua, al primo bollore versatevi il preparato per gelatina, fatelo sciogliere completamente, quindi togliete dal fuoco, aggiungete altri 25 cl di acqua fredda e lasciate raffreddare.
Nel frattempo mondate il prezzemolo, lavatelo, asciugatelo, tritatelo e aggiungetelo alla gelatina ancora fluida.
Versatene uno strato leggero in uno stampo e mettetelo in frigorifero.
Tagliate a bastoncini i petti di pollo, la lingua e il prosciutto.
Disponete uno di questi 3 ingredienti sulla gelatina rappresa nello stampo.
Versate altra gelatina, mettete lo stampo in frigorifero, poi continuate procedendo nello stesso modo fino ad esaurimento degli ingredienti, mettendo ogni volta in frigorifero lo stampo affinché la gelatina indurisca.
Terminate la preparazione con uno strato di gelatina.
Tenete l'aspic in frigorifero sino al momento di servire.
Poi immergete per un attimo lo stampo in acqua bollente; sformate lÆaspic su un piatto e decoratelo con delle cucchiaiate di insalata russa disposte nelle foglie di lattuga, quindi servite.