

ANELLO DI GELATINA DI POMODORO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pomodori perini
- 250 g di tonno sott'olio
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 1 cipolla piccola
- 1 bustina di gelatina
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe
- insalata riccia

Spellate i pomodori dopo averli tuffati per un attimo nell'acqua bollente, eliminate i semi, tagliateli a cubetti.

Tritate una piccola cipolla.

In una grande padella raccogliete pomodori e cipolla, aggiungete un cucchiaio d'aceto, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, uno spicchio d'aglio intero e ponete sul fuoco a fiamma bassa fino quando il tutto è diventato morbido.

Frullate per alcuni minuti il composto.

Versatelo in una terrina.

Preparate la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione e incorporatela al frullato.

Regolate sale e pepe.

Bagnate con acqua freddissima uno stampo ad anello, sgocciolatelo bene e versatevi il composto.

Ponete in frigorifero per 2 ore abbondanti.

Per sformare, immergete un attimo il fondo dello stampo in acqua bollente e poi rovesciatelo con precauzione sul piatto da portata.

Al centro dell'anello di gelatina mettete il tonno sgocciolato e sminuzzato e tutt'intorno guarnite con insalata riccia bianca.