

ASPIC DI CARNE IN GELATINA

Ingredienti per 4 persone:

- 10 fettine di arrosto di vitello
- 2 pomodori
- 1 wurstel di maiale
- 2 uova sode
- 100 g di peperoni rossi sott'aceto
- 1 confezione di gelatina (confezioni da 50 cl)
- 1 cucchiaio di vino marsala

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni e profumatela con il Marsala.

Scottate i pomodori in acqua bollente, spellateli, tagliateli a fettine e lasciateli sgocciolare perché perdano la loro acqua. Spellate il wurstel e tritatelo.

Sul fondo del piatto da portata distribuite alcuni cucchiari di gelatina e su questa, al centro, disponete le fettine di arrosto e cospargetele di wurstel tritato.

Intorno formate un cerchio con le rondelle di pomodoro e un altro con quelle delle uova sode.

Decorate a piacere con le striscioline di peperone rosso, ricoprite tutto di gelatina e mettete in frigo a rassodare.