POLLO IN GELATINA 2

Ingredienti per 4 persone:

- un pollo di circa 1 kg,
- una carota,
- una cipolla,
- due spicchi di aglio,
- una costa di sedano,
- alcuni peperoni rossi conservati e due peperoni verdi freschi,
- 50 gr. di olive verdi snocciolate,
- quattro pomodori da insalata,
- un mazzetto di basilico,
- una tavoletta di gelatina istantanea,
- sale.

Pulite il pollo, fiammeggiate, lavatelo e lessatelo in acqua aromatizzata con la carota, la cipolla intera, uno spicchio di aglio, la costa di sedano e sale.

Scolatelo dal brodo, eliminate la pelle mentre ancora è caldo, lasciatelo leggermente raffreddare e disossatelo.

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni indicate sulla confezione versatela in una terrina e lasciatela raffreddare fuori dal frigorifero in modo che rimanga scorrevole.

Sgocciolate i peperoni rossi dal liquido di conservazione e tagliateli a filetti.

Tagliate a rondelli le olive.

Tagliate a metà i peperoni verdi, eliminate le nervature bianche e i semi e tagliateli a strisce.

Tagliate i pomodori a spicchietti eliminate i semi e metteteli a scolare su un colino.

Versate un po' di gelatina in un piatto fondo da portata (dovrà avere lo spessore di un centimetro) e mettetela a rapprendere in frigorifero.

Quando la gelatina sarà solidificata sistematevi sopra la polpa bianca del petto del pollo e quella delle cosce tagliata a pezzi e decorate la preparazione con i peperoni rossi e le olive.

Velate il tutto con un leggero strato di gelatina e mettetelo in frigorifero in modo che quest'ultima possa rapprendersi e imprigionare le decorazioni.

Versatevi poi sopra, adagio adagio, dell'altra e rimettete il piatto in frigorifero.

Al momento di servire guarnite il piatto tutt'attorno con i peperoni freschi e gli spicchi di pomodori conditi con olio sale pepe e basilico tritato insieme al rimanente spicchio di aglio.

Servite a parte, in salsiera, la rimanente gelatina precedentemente tagliata a cubetti.