ASPIC AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 25 cl di gelatina
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 150 g di ricotta
- 100 g di tonno al naturale
- 1 cucchiaio di cipolla tritata finemente
- 40 g di olive verdi di spagna farcite
- 4 uova sode
- alcune foglie di insalata

Amalgamare il tonno sbriciolato con la ricotta e la cipolla.
Mescolare la gelatina con il succo di limone.
Versare un poco di gelatina sul fondo di uno stampo, lasciarla indurire in frigo, adagiarvi le olive, quindi il composto e per finire le uova a spicchi.
Completare con altra gelatina e porre in frigo per 3 ore.
Sformare e guarnire con insalata.