

ASPIC DI VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

- 2 patate
- 2 carote
- 150 g di fagiolini verdi
- 300 g di piselli
- 1 barbabietola piccola cotta in forno
- 4 cuori di carciofo
- 1 cucchiaio di olive nere
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 uovo
- olio d'oliva
- aceto di vino
- 1 tavoletta di gelatina
- sale

Fate lessare le verdure, tagliate le patate a cubetti, le carote a fettine e i fagiolini a pezzetti.

Mettete tutto in un'insalatiera.

Aggiungete la barbabietola sbucciata e tagliata a cubetti, le olive e i capperi.

Condite con il sale, l'aceto e l'olio.

Fate rassodare l'uovo e tagliatelo a fette.

Preparate la gelatina e mettetene uno strato in uno stampo.

Accomodatevi l'uovo e le verdure, ricoprite con il resto della gelatina e tenete in frigorifero finché non si è solidificata.