

GELATINA RAPIDA 1

Ingredienti per 4 persone:

- quindici fogli di colla di pesce,
- sale,
- pepe in grani,
- 2 albumi,
- 2 dadi,
- 2 cucchiaini di marsala.

Mettete i fogli di colla di pesce a rinvenire in acqua fredda, per 10 minuti.

Strizzateli, poneteli in una casseruola e aggiungetevi un litro di acqua.

Unite una presa di sale, qualche granello di pepe, gli albumi e i dadi.

Trasferite il recipiente sul fuoco moderato e sbattete velocemente il tutto con una piccola frusta finché la colla di pesce non si sarà sciolta e il liquido non comincerà a bollire.

Coprite il recipiente, abbassate il fuoco al minimo e lasciate bollire lentamente per 5 minuti.

Filtrate il liquido attraverso un telo umido a trama molto fitta, unitevi il marsala e rimestate.

Usate la gelatina per il piatto prescelto: se vi serve per decorazioni, mettetela in uno stampo e tenetela in frigorifero per 2 ore.

Al momento dell'uso, capovolgete la gelatina su un telo umido ed affettatela o tritatela, a seconda dell'uso.