

# TERRINA DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di carote,
- 300 g di zucchine,
- 300 g di piselli,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- 1 confezione di gelatina istantanea,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe.

Mondate le verdure e sgranate i piselli; tagliate a rondelle le zucchine e le carote (lasciatene una intera che grattugere per le decorazioni).

Lessatele separatamente in acqua bollente salata e scolatele con cura.

Versate un poco di composto a base di gelatina sul fondo di uno stampo rettangolare raffreddato in frigorifero, sistematevi sopra qualche carota in modo decorativo e proseguite alternando strati di carote e di zucchine.

Frullate i piselli con la panna, il burro, il sale e il pepe macinato al momento in modo da ottenere una crema e incorporate la gelatina fatta sciogliere nella quantità di acqua richiesta dalla confezione e raffreddata.

Quando gli ingredienti saranno esauriti, coprite il tutto con la crema di gelatina.

Ponete la terrina in frigorifero per almeno due ore, sformatela quindi sul piatto da portata, decorate con ciuffi di carota grattugiata e servite subito.