

UOVA IN GELATINA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 1 dado per gelatina,
- 4 foglie di salvia,
- aceto di vino,
- scorza di limone,
- sale.

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni.

Versatene un leggero strato sul fondo di stampini o cocottine di porcellana.

Ponete in frigo e fate solidificare.

Adagiate su ogni strato di gelatina una fogliolina di salvia e velate ancora con un cucchiaino di gelatina e ponete di nuovo in frigo.

Portate a bollore una pentolina d'acqua, aggiungete sale e aceto.

Riducete la fiamma, sgusciatevi un uovo alla volta e cuocetele per circa tre minuti.

Asciugateli su un canovaccio e poi adagiateli nei rispettivi stampini ritagliando l'eccesso di albume.

Versate sulle uova la restante gelatina e fate solidificare in frigo.

Prima di servire sformate le uova su un piatto da portata e decorate con filettini di buccia di limone.