

GELATINA DI VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di carote,
- 500 g di piselli,
- 250 g di fagiolini,
- 3 patate,
- 2 rape,
- 2 pomodori,
- punte di asparagi,
- cetrioli,
- 4 cucchiaini di maionese,
- 160 g di tonno,
- acciughe,
- 3 cucchiaini di gelatina,
- alcuni chicchi di ginepro,
- 2 foglie di alloro,
- timo.

Cuocete i legumi separatamente.

Tagliate le carote a fettine, mentre le patate, i fagiolini e le rape a pezzetti.

Tritate il tonno e aggiungete le acciughe tagliate a pezzi.

Bollite 3/4 di litro di acqua con un po' di timo, 2 foglie di alloro e qualche chicco di ginepro; lasciate raffreddare e poi versateci dentro gelatina per 1 litro.

Mettete 3 cucchiaini di gelatina nel composto formato da tonno e acciughe, aggiungete la maionese, i legumi e lasciate raffreddare.

Lasciate da parte qualche fettina di carota e un po' di piselli.

Sul fondo di uno stampo appoggiate uno strato di gelatina e mettetela in frigo per farla rassodare; dopodiché metteteci sopra le carote e i piselli, versate ancora un po' di gelatina e lasciate raffreddare.

Nei bordi dello stampo sistemate alcune fettine di pomodoro, di carote e di cetrioli; all'interno mettete il composto formato da tonno, acciughe e maionese e poi sopra, ancora della gelatina.

Lasciate raffreddare in frigo per alcune ore e poi servite con maionese e cetrioli.