

ASPIC DI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 8 persone:

- 2 confezioni di scampi surgelati,
- 200 g di gamberetti rosa o grigi sgusciati,
- 2 bicchieri di vino bianco,
- sale,
- pepe in grani,
- 2 foglie di alloro,
- 2 kg di cozze,
- un litro e un quarto di gelatina di pesce.

Preparate un court-bouillon per la cottura degli scampi e dei gamberi, ponendo in una casseruola un litro di acqua, il vino bianco, una manciata di sale, qualche granello di pepe e le foglie di alloro: portate ad ebollizione, fate bollire per 10 minuti ed immergetevi gli scampi ancora surgelati, facendoli cuocere per qualche minuto; quindi estraeteli con la schiumarola, immergete i gamberetti e fateli ugualmente cuocere per pochi minuti.

Lavate e spazzolate le cozze sotto l'acqua corrente, poi mettetele in un grande recipiente sul fuoco, senza alcun condimento, e lasciatele aprire spontaneamente.

Estraete quindi i molluschi dalle valve.

Preparate la gelatina, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione stessa.

Cominciate quindi a riempire gli stampini da porzioni scelti per gli aspic.

Mettete uno strato di gelatina sul fondo di ognuno e fatela solidificare rapidamente tenendo gli stampi nel freezer.

Poi riempiteli con gli ingredienti preparati e mischiati tra loro, lasciando tutt'intorno un piccolo spazio, in modo da potervi introdurre una quantità di gelatina che, solidificandosi, formi uno strato compatto spesso almeno mezzo centimetro.

Versate ora altra gelatina fino a colmare tutti i recipienti, scuotendo leggermente ogni stampo per far penetrare bene la gelatina tra gli interstizi dei crostacei, senza lasciare vuoti.

Mettete in frigo a consolidare per qualche ora.

Prima di servire capovolgete gli stampini su un piatto da portata.