

GELATINATURA DELLE TARTINE

Ingredienti per 6 persone:

- dodici tartine già coperte con ingredienti a scelta (particolarmente indicate sono quelle che vi proponiamo, coperte di prosciutto cotto e decorate con rondelle di cetriolini e di peperone sott'olio),
- una compressa di gelatina per mezzo litro.

La gelatinatura delle tartine è una operazione certamente facile, a patto di seguire alcuni accorgimenti importanti. Innanzitutto, prima di procedere alla copertura delle tartine, il pane deve essere ben spalmato di burro o di maionese; in questo modo l'uno o l'altro ingrediente formeranno un velo protettivo che impedirà alla gelatina di bagnare il pane e quindi di ammollarlo.

Fatta questa prima operazione, la copertura non comporta problemi; ad esempio questa che abbiamo scelto, a base di prosciutto cotto e con guarnizioni di cetriolini e peperoni sott'olio, è elementare; raccomandiamo comunque di usare fettine di prosciutto un po' consistenti.

A scelta potrete gelatinare tartine coperte di salmone, o altre.

Potete predisporre prima le tartine e poi preparare la gelatina; oppure potete fare le tartine mentre la gelatina si raffredda. Qui noi abbiamo optato per la gelatina rapida preparata con la compressa, ma voi potete anche scegliere uno dei sistemi indicati nelle ricette specifiche della gelatina.

Per questa gelatina basta far sciogliere la compressa in acqua bollente, seguendo le istruzioni allegate alla confezione; si toglie poi la gelatina dal fuoco e si lascia raffreddare fino a quando si presenterà densa come un olio.

Per la gelatinatura, disponete le tartine sopra una gratella, sotto la quale metterete una leccarda o altro che possa raccogliere la gelatina che cola durante la spennellatura; intingete la pennellina nella gelatina e spalmate 2 o 3 volte le tartine, così da formare una prima velatura; passate quindi la gratella nel frigorifero e fate consolidare il primo strato di gelatina.

Queste operazioni (spennellatura e consolidamento) andranno ripetute per 3 volte.

Naturalmente, nell'attesa, la gelatina rimasta nella casseruola tenderà a solidificarsi; per evitare questo inconveniente, mettete per un attimo il recipiente sul fuoco.

Quando anche il terzo strato di gelatina si sarà indurito, separate le tartine (rimaste incollate tra loro) introducendo la lama di un coltello nel punto di congiungimento; poi sollevatele delicatamente con una palettina e trasferitele sul piatto di servizio.

Volete "lucidare" le vostre tartine? Spalmatele di gelatina.