

PASTICCIO DI POLLO IN GELATINA

Ingredienti per 4 persone:

- otto fogli di colla di pesce,
- 2 uova,
- mezzo litro di brodo,
- sale,
- pepe,
- il succo di un limone,
- 250 g di avanzi di pollo arrostito o bollito,
- 50 g di cetriolini,
- un peperone rosso sott'olio,
- 50 g di capperi.

Mettete i fogli di colla di pesce a rinvenire in acqua fredda.

Nel frattempo, fate rassodare le uova in acqua bollente per 10 minuti.

Scolatele, fatele raffreddare completamente sotto l'acqua corrente, sgusciatele e tagliatele a fettine.

Portate ad ebollizione il brodo con una presa di sale, un pizzico di pepe e il succo di limone.

Unitevi la colla di pesce e rimestate con un cucchiaino di legno, fino a che non si sarà completamente sciolta.

Togliete il recipiente dal fuoco e filtrate la gelatina attraverso un telo umido; quindi versatela in uno stampo a cassetta.

Tenete lo stampo in un recipiente colmo di cubetti di ghiaccio fino a che la gelatina non si sarà solidificata sul fondo e sulle pareti.

Nel frattempo, tagliate il pollo a julienne, i cetriolini a rondelle e il peperone a strisciole; metteteli in una terrina con i capperi e rimestate.

Versate la gelatina liquida rimasta al centro dello stampo con il composto di pollo, livellandone la superficie col dorso di un cucchiaino.

Coprite di gelatina liquida e tenete in frigorifero per 3 ore.

Togliete lo stampo dal frigorifero, immergetelo per un attimo in acqua bollente, asciugatelo, capovolgetelo sul piatto da portata e sformate il pasticcio di pollo.

Servite subito.