

ASPIC

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 2 confezioni di gelatina (confezioni da 50 cl)
- 4 fette di lingua salmistrata
- 20 olive nere
- 2 falde di peperone sott'aceto
- 2 cetrioli sott'aceto
- 1 cucchiaio di aceto di vino

Preparate la gelatina, aggiungetevi l'aceto, versatene uno strato sul fondo di uno stampo col buco e mettete a solidificare. rassodate le uova e sgusciatele.

Togliete dal frigo lo stampo, sulla gelatina distribuite i cetriolini a rondelle e il peperone a striscioline.

Ricoprite con un altro velo di gelatina.

Dividete a metà le uova sode e intervallatele con le fette di lingua arrotolate e le olive snocciolate.

Riempite lo stampo con la gelatina e mettete in frigorifero per alcune ore.

Sformate e servite.