

ASPIC DI MELAGRANA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 melagrane
- 200 g di zucchero
- 1 cucchiaio di granatina
- 50 cl di acqua
- 250 g di gelatina in polvere

Per guarnire:

- panna montata
- frutta candita

Sgranate le melagrane.

Versate la polvere di gelatina in un tegamino, unite mescolando l'acqua e la granatina, poi lo zucchero e mettete sul fuoco basso.

Portate ad ebollizione e sempre mescolando cuocete per 1 minuto.

Lasciate intiepidire e versatene qualche cucchiaiaata nello stampo.

Fate uno strato di melagrana e lasciate in frigorifero a raffreddare per alcuni minuti.

Aggiungete un altro strato di melagrana e gelatina e fate raffreddare, proseguite così fino al termine degli ingredienti. Mettete in frigorifero per circa 3 ore, prima di servire immergete lo stampo in acqua calda e rovesciate su un piatto di portata.

Potete guarnire con ciuffetti di panna montata e frutta candita.