

BRANZINO IN GELATINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino da 1000 g
- court-bouillon
- 50 cl di gelatina
- 1 cucchiaio di sherry (o vino bianco)
- 1 carota
- 1 uovo sodo
- maionese

Lessate il branzino, dopo averlo pulito e lavato, in un court-bouillon molto saporito e aromatizzato.

Lasciatelo raffreddare nel brodo.

Preparate la gelatina, seguendo le istruzioni sulla confezione, insaporitela con un cucchiaio di sherry o di vino bianco. Quando inizia a raffreddarsi fate un leggero strato su un piatto da portata, sopra sistematevi il branzino, sgocciolato e asciugato.

Decoratelo con qualche rondella di carota lessata, alcune fettine di uovo sodo e maionese.

Ricoprite con la gelatina rimasta.

Mettete in frigorifero per alcune ore prima di servire il pesce.