

## DENTICE IN GELATINA

Ingredienti per 4 persone:

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

Pulite il dentice e lessatelo in un court-bouillon saporito e aromatico.

Lasciatelo raffreddare nel suo brodo perché la carne assorba meglio il profumo di tutti gli aromi.

Intanto preparate la gelatina istantanea secondo le istruzioni riportate sulla confezione e insaporitela con un cucchiaio di sherry o anche di vino bianco secco.

Quando la gelatina è ormai fredda, versatene un leggero strato sul piatto da portata, sopra adagiatevi il dentice sgocciolato e asciugato.

Decorate il pesce con alcune fettine di uovo sodo, le rondelle di una carota lessata e alcuni giri di maionese.

Velate il dentice con la restante gelatina e tenetelo in frigorifero per alcune ore.

Servite freddo, ma non gelato.