

# GALANTINA DI POLLO

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di petti di pollo
- 100 g di mortadella
- 80 g di formaggio parmigiano
- 2 uova
- 20 pistacchi
- 10 cl di gelatina alimentare
- sale
- pepe

Tritate insieme al mixer i petti di pollo e la mortadella, quindi amalgamatevi le uova intere.

Unite gli altri ingredienti, abbondante pepe, regolate di sale e mescolate ancora.

Pressate il composto in una lattina vuota di quelle usate per l'olio di semi; il livello deve arrivare a 7-8 centimetri dal bordo.

Mettete la lattina così riempita in una pentola piena di acqua fredda in modo che il livello dell'acqua copra quello del composto.

Cuocete a bagno maria per un'ora e mezzo esatta calcolata dal momento in cui l'acqua alza il bollore.

Scolate la lattina e mettetela subito immersa in acqua fredda in modo da far staccare la galantina dalla lattina; far freddare.

Affettate sottilmente, disponete le fette in un piatto e coprite con gelatina alimentare.