

FRUTTI DI MARE IN GELATINA DI VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 20 g di colla di pesce
- 12 cl di fumet di pesce
- 12 cl di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di vermouth secco
- 1 cucchiaio di succo di limone
- sale
- 1 astice bollito di circa 700 g
- 150 g di code di gamberi bollite
- 4 scampi lessati
- 1000 g di cozze fresche
- 2 pomodori
- 50 g di julienne di carota
- 50 g di julienne di porro
- 1 uovo sodo
- 1 mazzetto di insalata lollo

Mettete a bagno la colla di pesce in una terrina piena d'acqua fredda.

Mescolate in una casseruola il vino bianco secco, il fumet di pesce, il Vermouth e il succo di limone, regolate di sale e portate a ebollizione, quindi togliete dal fuoco, unite la colla di pesce ben strizzata e mescolate fino a quando si sarà sciolta completamente, infine lasciate raffreddare.

Lavate le cozze sotto l'acqua corrente, spazzolatele con cura, quindi ponetele in un grosso tegame e fatele aprire a fuoco vivo e a recipiente coperto.

Al termine, scartate le conchiglie rimaste chiuse e togliete il mollusco dalle altre.

Estraete la polpa dalla coda e dalle chele dell'astice e affettatela.

Sgusciate gli scampi e le code dei gamberi.

Scottate brevemente i pomodori in acqua bollente, pelateli, privateli dei semi e riducete la polpa a dadini.

Scottate anche la julienne di porro e quella di carota.

Lavate l'insalata e fatela sgocciolare.

Distribuite gli ingredienti in quattro piatti individuali o in quattro coppette, guarnite con fettine di uovo sodo e passate in frigorifero per mezz'ora.

Trascorso questo tempo versate nei piatti la gelatina ancora liquida e lasciatela rassodare completamente.

Infine guarnite ogni porzione con qualche foglia d'insalata e servite.