

# POLLO IN GELATINA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo,
- 150g. di prosciutto cotto,
- pasta di tartufo,
- odori,
- 1 dado di gelatina,
- 10 foglie di dragoncello.

Lessare il pollo con timo, maggiorana e rosmarino.

Quando è cotto tirarlo fuori, farlo raffreddare e disossarlo.

Filtrare il brodo e mettervi il dado di gelatina.

Sistemare nello stampo: in fondo la gelatina, le foglie di dragoncello, poi a strati il pollo e il prosciutto spalmato con pasta di tartufo.

Riempire lo stampo con la gelatina.

Mettere in frigorifero per 2 ore.

Scaldare un attimo lo stampo prima di servire, in modo che si possa capovolgerlo sul piatto di portata.