

ASPIC DI UOVA SODE

Ingredienti per 6 persone:

- 4 uova sode
- 2 tuorli d'uovo
- 150 g di petto di pollo arrosto
- 150 g di prosciutto cotto senza grasso
- 80 g di lingua salmistrata
- 2 tavolette di gelatina istantanea
- ravanelli
- 1 limone
- sale
- pepe

Con i due tuorli preparate la maionese, insaporitela con il succo di limone, sale e pepe.

Tenetela in frigorifero fino al momento di usarla.

Sgusciate le uova sode e tagliatene tre a rondelle dello stesso spessore.

Tritate il restante uovo sodo, raccoglietelo in una capace ciotola, aggiungete la carne di pollo tagliata a filettini, il prosciutto a dadini, la lingua a listerelle e amalgamate il tutto con la maionese mescolando con delicatezza.

Seguendo le istruzioni indicate sulla confezione, preparate la gelatina e lasciatela raffreddare senza metterla in frigorifero. Versatene un po' sul fondo dello stampo, spennellatela abbondantemente sulle pareti e mettete in frigo.

Quando si è rassodata, disponete sul fondo una corona di fettine di uova sode, sopra versate un leggero strato di gelatina liquida e mettete di nuovo in frigorifero.

Quando anche questo è ben solidificato distribuite lungo la parte centrale il ripieno di carne e prosciutto e alcune fettine di uova sode.

Versate nello stampo dell'altra gelatina ricoprendo l'intera superficie e rimettete in frigo.

Continuate alternando strati di ripieno velati di gelatina fino a esaurimento degli ingredienti e terminate con la gelatina.

Lasciate lo stampo in frigo per 3 ore.

Prima di servire, immergete il recipiente per un momento in acqua calda e poi capovolgetelo sul piatto da portata.

Decorate l'aspic tutt'intorno con rondelle di ravanelli tagliate sottilmente oppure tagliati a fiore.

Portate a tavola e servite