

ANTIPASTI E SNACK

Aspic di pesce

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE 20 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 150 ml di fumetto di pesce
- 12-14 g di gelatina in fogli
- 1 limone
- 250 g di gamberetti
- 100 ml di panna da cucina
- 3-4 cucchiaini di cognac
- 4-5 filetti di pesce bianco
- 2-3 cucchiaini di maionese
- 1 uovo sodo.

PREPARAZIONE

- 1 Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Strizzatela e fatela sciogliere in una pentola con 1 litro di acqua calda poco salata

aromatizzata con qualche goccia di limone.



- 2 Mettete nel congelatore un contenitore da 1,5 litri dove farete l'aspic e fatelo ben ghiacciare.

Versate uno strato di 3-4 mm di gelatina sul fondo e lasciatelo rapprendere.

Al centro mettete un coppapasta e, nel bordo, mettete altra gelatina.

Rimettete nel congelatore per 30 minuti circa.



- 3 In una padella mettete i gambetetti, la panna e 100 ml di fumetto.

Fate cuocere bene fino a quando il fondo non si è ristretto.



4 Salate, unite il cognac, poco succo di limone e mescolare.



5 Lessare in una pentola i filetti di pesce.



6 Sminuzzate la polpa.

In una ciotola mescolare la polpa, la maionese e 2 cucchiaini di fumetto.



7 Dal contenitore togliete il coppapasta.

Sul fondo mettete 1 fetta di uovo sodo.

Coprite con i gamberetti ed il pesce.

Passate nel congelatore per 10 minuti.



8 Coprite con altra gelatina.

Fate riposare nel congelatore per 30 minuti quindi trasferite nel frigo almeno 3 ore.

Per sformare mettete 1 minuto a bagno in acqua molto calda il contenitore.

Trasferitelo sopra il piatto da portata e servite.



