

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Gelatina di verdura e finferli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

- 300 g di finferli
- 3 cipolline di scalogno
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 1 porro
- 5dl di brodo di carne
- 12 fogli di gelatina
- sale
- pepe
- 1 spicchio d'aglio

### PREPARAZIONE

**1** Fare un soffritto di scalogno e aglio e rosolare i finferli. Tagliare le carote, il sedano, il porro a julienne. Mettere la gelatina in acqua fredda. Bollire il brodo e far sciogliere la gelatina.

Disporre uno strato di funghi, verdure e gelatina in una terrina e mettere in frigo.

Ripetere l'operazione strato su strato.

Servire a fette sul piatto con un po' di insalata e olio d'oliva.