

SECONDI PIATTI

Pesce in gelatina

LUOGO: Asia / Kazakhstan

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

800g di pesce
1 cipolla
1-2 foglie di lauro
1 carota
20g di gelatina
sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Il pesce viene lessato insieme alla cipolla e alla carota, sale e spezie fino a quando sia cotto, a questo punto viene diliscato, tagliato finemente e disposto in un piatto.
La testa, le lische, le pinne e la coda vengono bollite insieme in brodo per circa 2 ore a fuoco basso, quindi il brodo viene filtrato e viene aggiunta la gelatina ed il pesce lessato viene ricoperto con la massa gelatinosa appena ottenuta.
Il pesce in gelatina viene, quindi, lasciato rapprendere in un posto fresco.