

SECONDI PIATTI

Vitello in gelatina

LUOGO: *Asia / Israele*

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



INGREDIENTI

Una coscia media di vitello
3 uova sode
prezzemolo tritato
2 grosse carote
succo di 1 limone
pepe nero
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere la coscia di vitello in una casseruola con 5 tazze d'acqua, insieme con le carote. Portare a bollitura a fuoco alto. Quando bolle ridurre il fuoco e cuocere per altri 25/30 min. finché la carne sia tenera. Rimuovere la coscia dalla casseruola, separare la carne dall'osso e tritare o sminuzzare la carne.
Mettere in una pirofila in Pyrex o in una ciotola di vetro. Affettare le carote e le uova in spicchi e disporli sopra la carne. Cospargere con un po' di prezzemolo, sale e pepe a piacere. Versare il liquidi dalla casseruola nella ciotola e far raffreddare. Mettere nel

frigorifero per una notte permettendogli di stabilizzarsi.

Prima di servire, tagliare in fette e spruzzarci sopra il succo di limone. Servire come primo piatto con vino rosso e crackers. Decorare ciascuna porzione con una fetta di limone.