

SECONDI PIATTI

# Aspic di pollo

di: *monica2158*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 4 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO**



## INGREDIENTI

- 500 g di cosce disossate di pollo
- 200 g di prosciutto cotto in una fetta unica
- 200 g di wurstel
- 100 g piselli cotti in padella con un filo d'olio extravergine di oliva
- 2 uova sode
- 100 g di carciofini sott'olio
- 100 g di funghetti sott'olio
- 100 g di peperoni rossi e gialli sott'olio
- 20 g di gelatina in fogli.

## PREPARAZIONE

1 In una pentola fate lessare le cosce di pollo.

Fate ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Strizzate la gelatina ed unitela al brodo ricavato dalla cottura del pollo (circa 1 litro).

Versate parte del brodo in uno stampo a ciambella in silicone di 24-26 cm.

Decorate con qualche rondella di uovo sodo, fettine di wurstel e piselli.

Trasferite in frigo fino a quando la gelatina non solidifica.



2 Nel frattempo tagliare a pezzetti il pollo, i wurstel ed il prosciutto.

Trasferiteli in una ciotola e mescolare.



- 3 Togliere dal frigorifero la gelatina rappresa ed adagiarvi sopra il pollo, il prosciutto, i wurstel, fate poi uno strato di carciofini, funghetti e peperoni, finendo con i piselli.



- 4 Continuare con un secondo strato di carne, verdure sott'olio e piselli.

Versare la rimanente gelatina fredda.



- 5 Mettete a riposare in frigorifero per 3 o 4 ore.

Sformate e servite.

