

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Aspic di verdure

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Verdure varie tipo broccoletti
cavolfiore
finocchio
cavolini di Bruxelles
1 pomodoro
2 uova
10 g di gelatina in fogli
500 cl di brodo vegetale
pisellini
carote
funghi champignon.

PREPARAZIONE

1 Preparare 500 cl di gelatina con il brodo vegetale filtrato oppure di brodo con dado aromatizzato con 1 cucchiaio di marsala.

Preparare e lessare le verdure in acqua salata: i cavolini, le cime di broccoli e cavolfiore,

scaglie di finocchio.



- 2 Lessare le carote e i piselli, assodare le uova. Tagliare gli champignon in fettine e lasciarli crudi da parte.





- 3 Mettere in freezer lo stampo qualche minuto, tirarlo fuori, versare un mestolo di gelatina e riporlo in freezer 2 - 3 minuti. Cominciare la composizione dal fondo accomodando due fettine di pomodoro per il cuore, circondate da piselli, poi versare un mestolo di gelatina e riporre in freezer. Intanto tagliare a forma di fiore qualche fettina di carota.





- 4 Fare uno strato con i fiori di carota, i cavolini e all'interno i ciuffetti di cavolfiore bianchi, le uova sode in spicchi, quindi un altro strato di gelatina e di nuovo in freezer.



- 5 Continuare la composizione fino a terminare con la dadolata di carote e piselli, e la restante gelatina.



6 Riporre in frigo per almeno 2 ore.



