



Aspic

[Del 20/12/2000 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 uova, 2 confezioni di gelatina (confezioni da 50 cl), 4 fette di lingua salmistrata, 20 olive nere, 2 falde di peperone sott'aceto, 2 cetrioli sott'aceto, 1 cucchiaio di aceto di vino

Preparate la gelatina, aggiungetevi l'aceto, versatene uno strato sul fondo di uno stampo col buco e mettete a solidificare. rassodate le uova e sgusciatele. Togliete dal frigo lo stampo, sulla gelatina distribuite i cetriolini a rondelle e il peperone a striscioline. Ricoprite con un altro velo di gelatina. Dividete a metà le uova sode e intervallatele con le fette di lingua arrotolate e le olive snocciate. Riempite lo stampo con la gelatina e mettete in frigorifero per alcune ore. Sformate e servite

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]