



Aspic di carne in gelatina

[Del 24/11/2005 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 10 fettine di arrosto di vitello, 2 pomodori, 1 wurstel di maiale, 2 uova sode, 100 g di peperoni rossi sott'aceto, 1 confezione di gelatina (confezioni da 50 cl), 1 cucchiaio di vino marsala

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni e profumatela con il Marsala. Scottate i pomodori in acqua bollente, spellateli, tagliateli a fettine e lasciateli sgocciolare perché perdano la loro acqua. Spellate il wurstel e tritatelo. Sul fondo del piatto da portata distribuite alcuni cucchiari di gelatina e su questa, al centro, disponete le fettine di arrosto e cospargetele di wurstel tritato. Intorno formate un cerchio con le rondelle di pomodoro e un altro con quelle delle uova sode. Decorate a piacere con le striscioline di peperone rosso, ricoprite tutto di gelatina e mettete in frigo a rassodare.

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