



Gelatina di merluzzo e trota

[Del 22/12/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 - 6 persone: 300 g di filetti di merluzzo, 200 g di filetti di trota salmonata, vino bianco secco, 3 - 4 uova sode, 2 falde di peperoni sottaceto, 2 scalogni, 2 foglie di alloro, 1 manciata abbondante di prezzemolo, una tavoletta di gelatina istantanea per mezzo litro, succo di limone, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Mettete in frigorifero lo stampo. Eliminate con le pinzette eventuali spine dai filetti di pesce. Tritate finemente uno scalogno e fatelo appassire in una padella antiaderente in metà olio con una foglia di alloro. Aggiungete i filetti di merluzzo, salate e pepate, fateli rosolare a fiamma vivace rigirandoli, sfumateli con il vino, abbassate la fiamma e cuoceteli per dieci minuti circa, poi toglieteli dal fuoco. Allo stesso modo cuocete in un'altra padella i filetti di trota salmonata, poi riduceteli in strisce larghe circa 2 cm. Preparate mezzo litro di gelatina secondo le istruzioni riportate sulla sua confezione: quando sarà sciolta, aggiungete alcune gocce di succo di limone per insaporirla e renderla trasparente ma ancora leggermete dorata. Levate dal fuoco per farle prendere una consistenza oleosa. Tritate finemente (separatamente) le falde di peperoni, gli albumi, i tuorli e il prezzemolo. Versate un leggero strato di gelatina di circa mezzo centimetro sul fondo dello stampo, distribuitevi sopra un po' degli ingredienti tritati e proseguite con uno strato di striscioline di merluzzo alternate a striscioline di trota; cospargetevi ancora un po' degli ingredienti tritati, ricoprite con uno strato di gelatina e mettete a rassodare in frigorifero. Poi continuate gli strati degli ingredienti tritati fino ad esaurimento degli ingredienti, completando la terrina con la gelatina. (Se la gelatina dovesse solidificarsi mentre allestite la terrina, riscaldatela finché non diventa oleosa) Ponete in frigorifero, coperta con pellicola, per almeno 3 ore prima di servire. Al momento di portare in tavola, immergete per pochi secondi lo stampo in acqua calda e sformate la terrina su un piatto da portata, guarnendo a piacere con fettine di limone e prezzemolo tritato.

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