

Aspic di pollo al profumo di aceto balsamico *(Secondi a base di carne)*

Preparazione

Mettere in acqua fredda la colla di pesce se non si è molto esperte. In un pentolino, mettere spumante ed aceto balsamico per aromatizzare l'acqua. Una volta ammolata lasciar sobollire nella pentola di acqua aromatizzata. Nel frattempo, lessare le patate, i fagiolini ed il pollo.

Su un fondo di uno stampo, mettere un mestolo di acqua aromatizzata e una volta raffreddata mettere in frigo a riposare 20 minuti. Una volta fatta la base, aggiungere le carote, l'uovo bollito, i fagiolini.

Volendo di puo' creare un disegno e poi coprire con dischi di patate; aggiungere sopra, pollo, prosciutto ed il resto di patate, fagiolini ed uovo a cubetti, aggiungendo un altro po' d'acqua con gelatina.

Lasciar raffreddare e portare in frigo. Quando tutto è sodo fare un ultimo strato e poi impiattare con un insalatina e la salsa preparata in precedenza come una maionese aromatizzata con aceto balsamico ed un goccio d'acqua.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

1 l d'acqua

Qualche cucchiata di spumante

2 cucchiataie di aceto balsamico

400 g di patate tonde di Napoli lessati

150 g di prosciutto cotto in una fetta sola

200 g di fagiolini lessati

200 g di petto di pollo lessato

50 g di colla di pesce

sale e pepe a piacere

1 uovo

Per la salsa:

4 cucchi di maionese

2 cucchi di aceto balsamico