



STUZZICHINI

Aspic di verdure



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
4 H 10 MIN



CALORIE
120K

NOTE

INGREDIENTI

100 g di Ravanelli

2 Pomodori verdi

2 gambi di Sedano

200 g di Taccole

2 Carote

12 g di Gelatina in fogli

0.6 dl di Porto bianco

5 dl di Brodo vegetale

Timo

Maggiorana

Prezzemolo fresco

Sale

Pepe

Preparazione

- Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti; nel frattempo scaldare il brodo.
- Mondate le verdure, quindi spezzettate le taccole, tagliate il sedano a tocchetti, riducete i pomodori a spicchi e fateli scolare, tagliate le carote a dadini, affettate grossolanamente i ravanelli.
- Tuffate per 5 minuti i ravanelli, le taccole e le carote nel brodo e scolatele; unite il Porto nel brodo e stemperatevi la gelatina. Mettete le verdure lessate in una ciotola, aggiungete i pomodori e il sedano e condite con una presa di sale e di pepe e una spolverata di timo, maggiorana e prezzemolo tritato.
- Versate un po' di gelatina negli stampini; lasciate rassodare in freezer per pochi minuti, quindi iniziate a versare le verdure alternandole con la gelatina. Completate con la gelatina e riponete in frigo per almeno 4 ore. Sformate gli aspic nei piatti da portata e servite.

Margherita Pini