

Anello Di Gelatina Di Pomodoro

Spellate i pomodori dopo averli tuffati per un attimo nell'acqua bollente, eliminate i semi, tagliateli a cubetti. Tritate una piccola cipolla. In una grande padella raccogliete pomodori e cipolla, aggiungete un cucchiaio d'aceto, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, uno spicchio d'aglio intero e ponete sul fuoco a fiamma bassa fino quando il tutto è diventato morbido. Frullate per alcuni minuti il composto. Versatelo in una terrina. Preparate la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione e incorporatela al frullato. Regolate sale e pepe. Bagnate con acqua freddissima uno stampo ad anello, sgocciolatelo bene e versatevi il composto. Ponete in frigorifero per 2 ore abbondanti. Per sformare, immergete un attimo il fondo dello stampo in acqua bollente e poi rovesciatelo con precauzione sul piatto da portata. Al centro dell'anello di gelatina mettete il tonno sgocciolato e sminuzzato e tutt'intorno guarnite con insalata riccia bianca.

Ingredienti

500 G Pomodori Perini
250 G Tonno Sott'olio
1 Cucchiaino Concentrato Di Pomodoro
1 Cucchiaio Aceto Di Vino Bianco
1 Cipolla Piccola
1 Bustina Gelatina
1 Spicchio Aglio
Sale
Pepe
Insalata Riccia

Note

Preparazione: 150 minuti.