

# Arrosto Di Tacchino In Gelatina

Rosolate la carne nell'olio, salatela e portatela a cottura. Ammorbidite il foglio di colla di pesce in acqua fredda, poi scioglietelo in un tegame con 50 cl di acqua bollente e due cucchiai di marsala. Tagliate l'arrosto a fette, sistematele su un piatto da portata. Sbucciate l'avocado, tagliatelo a fettine e spruzzatele con il succo di limone. Sbucciate il melone e tagliatelo a fette. Contornate con la frutta il tacchino; spennellate tutto con la gelatina e ponete in frigo alcune ore prima di servire.

## Ingredienti

800 G Fesa Di Tacchino  
1 Avocado  
1 Limone  
1 Meloncino  
1 Foglio Colla Di Pesce  
2 Cucchiai Vino Marsala  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 45 minuti.