

Aspic Al Tonno (2)

Tagliate le uova sode a spicchi e amalgamate in una terrina la ricotta con il tonno sbriciolato e la cipolla. Mescolate la gelatina (preparata seguendo le istruzioni riportate sulla confezione) con il succo di limone. Versate un poco di gelatina sul fondo di uno stampo, lasciatela indurire in frigorifero e adagiatevi sopra le olive, quindi il composto di ricotta e per finire le uova sode. Completate tutto con altra gelatina e passate in frigorifero per 3 ore a indurire. Servite l'aspic sfornato su un piatto di portata e guarnite con foglie di insalata.

Ingredienti

25 Cl Gelatina Preparata Con Un Prodotto In Commercio
1 Cucchiaio Succo Di Limone
150 G Ricotta
100 G Tonno Al Naturale Sgocciolato
1 Cucchiaio Cipolla Tritata Finemente
40 G Olive Verdi Di Spagna Farcite
4 Uova Sode
Per Guarnire:
Alcune Foglie Insalata

Note

Preparazione: 20 minuti.