

# Aspic Al Tonno

Amalgamare il tonno sbriciolato con la ricotta e la cipolla. Mescolare la gelatina con il succo di limone. Versare un poco di gelatina sul fondo di uno stampo, lasciarla indurire in frigo, adagiarvi le olive, quindi il composto e per finire le uova a spicchi. Completare con altra gelatina e porre in frigo per 3 ore. Sformare e guarnire con insalata.

## Ingredienti

25 Cl Gelatina  
1 Cucchiaino Succo Di Limone  
150 G Ricotta  
100 G Tonno Al Naturale  
1 Cucchiaino Cipolla Tritata Finemente  
40 G Olive Verdi Di Spagna Farcite  
4 Uova Sode  
Alcune Foglie Insalata

## Note

Preparazione: 10 minuti.