

# Aspic Di Carne In Gelatina

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni e profumatela con il Marsala. Scottate i pomodori in acqua bollente, spellateli, tagliateli a fettine e lasciateli sgocciolare perch? perdano la loro acqua. Spellate il wurstel e tritatelo. Sul fondo del piatto da portata distribuite alcuni cucchiari di gelatina e su questa, al centro, disponete le fettine di arrosto e cospargetele di wurstel tritato. Intorno formate un cerchio con le rondelle di pomodoro e un altro con quelle delle uova sode. Decorate a piacere con le striscioline di peperone rosso, ricoprite tutto di gelatina e mettete in frigo a rassodare.

## Ingredienti

10 Fettine Arrosto Di Vitello  
2 Pomodori  
1 Wurstel Di Maiale  
2 Uova Sode  
100 G Peperoni Rossi Sott'aceto  
1 Confezione Gelatina (confezioni Da 50 Cl)  
1 Cucchiaino Vino Marsala

## Note

Preparazione: 45 minuti.