

# Aspic

Preparate la gelatina, aggiungetevi l'aceto, versatene uno strato sul fondo di uno stampo col buco e mettete a solidificare. rassodate le uova e sgusciatele. Togliete dal frigo lo stampo, sulla gelatina distribuite i cetriolini a rondelle e il peperone a striscioline. Ricoprite con un altro velo di gelatina. Dividete a metà le uova sode e intervallatele con le fette di lingua arrotolate e le olive snocciolate. Riempite lo stampo con la gelatina e mettete in frigorifero per alcune ore. Sformate e servite

## Ingredienti

4 Uova  
2 Confezioni Gelatina (confezioni Da 50 Cl)  
4 Fette Lingua Salmistrata  
20 Olive Nere  
2 Falde Peperone Sott'aceto  
2 Cetrioli Sott'aceto  
1 Cucchiaino Aceto Di Vino

## Note

Preparazione: 20 minuti.