Aspic di natale - Tempo 80 min - Difficoltà Media

Categoria : Antipasto -
Pubblicato da G.P. in 16/11/2010

Cavolfiore 400 gr - Alloro (lauro) 2 foglia - Anguilla di fiume 400 gr - Carote 4 numero - Cipolline 10 numero - Olio di oliva extravergine 3 cucchiaio - Prosciutto cotto affumicato 200 gr - Sale - Albume 2 numero - Vino bianco 2 dl - Tacchino fesa 300 gr - Cipolla 1 numero - Gambo di sedano 1 numero - Pepe in grani - Colla di pesce 8 foglia - Categoria Antipasto - Tempo 80 min - Difficoltà Media - Calorie 650 - Cottura A freddo - Categoria Antipasto - Tempo 80 min - Difficoltà Media.

Aspic di natale

Categoria Antipasto
Tempo 80 min
Difficoltà Media
Calorie 650
Cottura A freddo
Fonte: tavola del 2002

Ingredienti

->Cavolfiore 400 gr
->Alloro (lauro) 2 foglia
->Anguilla di fiume 400 gr
->Carote 4 numero
->Cipolline 10 numero
->Olio di oliva extravergine 3 cucchiaio
->Prosciutto cotto affumicato 200 gr
->Sale
->Albume 2 numero
->Vino bianco 2 dl
->Tacchino fesa 300 gr
->Cipolla 1 numero
->Gambo di sedano 1 numero
->Pepe in grani
->Colla di pesce 8 foglia

Preparazione

200 g di prosciutto affumicato a fette spesse

300 g di fesa di tacchino

400 g di anguilla

1 cipolla grande

10 cipolline

4 carote

1 gambo di sedano

400 g di cavolfiore

8 fogli di colla di pesce da 2 g

3 cucchiai di olio extravergine di oliva

2 dl di vino bianco

2 foglie di alloro

2 albumi

sale

pepe in grani

1) Fate bollire per 1/2 ora 1 l di acqua con la cipolla, 1 carota, il sedano, l'alloro e qualche grano di pepe, poi filtrate il brodo, salatelo e tenetelo in caldo. Mettete la colla di pesce a bagno per 15 minuti in acqua fredda.

2) Tagliate la fesa di tacchino a bastoncini larghi un dito; pulite l'anguilla, evisceratela e spellatela, poi tagliatela a pezzetti delle stesse dimensioni di quelli di tacchino (foto A).

3) Fate rosolare l'anguilla e il tacchino per 15 minuti nell'olio extravergine (foto B); dividete il cavolfiore a cimette, raschiate le altre 3 carote e spuntatele, tagliatele in 3 pezzi e arrotondate le estremità; lessate a vapore le verdure e le cipolline.

4) Strizzate la colla di pesce, versatevi 8 dl di brodo e il vino, mescolate e lasciate riposare per qualche minuto; intanto tagliate il prosciutto a bastoncini simili al tacchino. Versate un po' di gelatina in uno stampo a cupola, roteatelo, fate rapprendere e disponetevi a raggiera i bastoncini di tacchino, prosciutto e anguilla alternandoli.

5) Bagnate con poca gelatina, lasciatela rapprendere e unite alcune carote, cipolline e cavolfiori e coprite con altra gelatina (foto C); fate riposare e continuate fino a riempire lo stampo. Tenete in frigo per 3 ore, capovolgete e servite spolverizzando con l'albume rassodato e passato al mixer.