

Pollo in gelatina

antipasto freddo per 8 o 10 persone

Ingredienti

<i>n 8 sovracosce di pollo per un peso di circa</i>	<i>kg.</i>	<i>1</i>
<i>dado (usare 500 g d'acqua)</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>sale</i>		<i>q 6</i>
<i>grossi cetrioli sott'aceto da affettare</i>	<i>n</i>	<i>6</i>

Preparate la gelatina e distribuitene subito un velo sul fondo del piatto di portata
Mentre la gelatina raffredda, salate e cuocete il pollo, meglio se a vapore.
La carne sarà tiepida, eliminate la pelle e le ossa (vi sarà facile). Affettate i cetrioli
Tagliate in due o tre parti le sovracosce in modo da ottenere una ventina di pezzi. Salateli
Disponete il pollo simmetricamente sul piatto di portata guarnendolo con i cetrioli
Mettete il piatto in frigorifero attendendo che la gelatina sia fredda e pronta
Coprite le sovracosce con un velo di quest'ultima ed il vostro antipasto sarà pronto