

# *Polpettone in gelatina*

*ricetta per 15 medaglioni di ripieno  
da presentare in gelatina e servire fra gli antipasti*

## *Ingredienti*

<i>Ripieno di pag. 27</i>	<i>circa</i>	<i>g</i>	<i>150</i>
<i>Dado da gelatina sufficiente per acqua</i>		<i>g</i>	<i>250</i>
<i>Capperi e cetrioli per guarnire i medaglioni</i>		<i>q</i>	<i>6</i>

*Occorre anche un poco di spago e di carta forno*

## **Preparazione**

- Dopo aver dato al ripieno la forma di un salamino dal diametro di 4 o 5 cm. avvolgetelo in carta vegetale. Successivamente legatelo con l'apposito spago.
- Cuocetelo a vapore per circa **45 minuti** (ne basteranno **35** se avete la vaporiera).
- Trascorso tale tempo fatelo raffreddare ricorrendo al frigorifero. Questo perché sia più facile affettarlo.
- Mentre il ripieno cuoce preparate un poco di gelatina versandone subito due cucchiaini sul piatto di portata che potrà essere tondo od ovale.
- Appena il polpettone sarà **molto freddo** affettatelo disponendo armonicamente i medaglioni ottenuti sul piatto che avevate prescelto. Guarnitelo con capperi e cetrioli e ricopritelo con un velo di gelatina.