

Polpettone in gelatina

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

Ingredienti

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

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 cucchiai 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.