

SECONDI DI CARNE

Manzo freddo in bellavista

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

35 min

COTTURA

10 min

Ingredienti per 4 persone

Manzo magro lessato avanzato	500 g
Lingua affettata	150 g
Uova sode	2
Cetriolini sott'aceto	
Cipolline sott'aceto	
Carota lessata	1
Gelatina istantanea	1 confezione

Preparazione

- 1 Tagliate il lessato freddo a fette piuttosto sottili. Sul fondo del piatto di portata disponete un letto di lingua su cui sistemerete con arte le fette di manzo, mettendole per il lungo accavallate l'una sull'altra, oppure in altra maniera che più vi piaccia.
- 2 Guarnite con le uova sode e la carota tagliate a rondelle, le cipolline, i cetriolini tagliati a ventaglio (si tagliano verticalmente a fette ma senza arrivare sino in fondo, in modo che rimangano unite, e allargandole quindi verso destra e verso sinistra a formare una specie di ventaglietto).
- 3 Preparate la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione e quando è tiepida versatela piano piano, a filo, in modo che il liquido non scomponga la guarnizione, sopra tutta la preparazione, avanzandone però un pochino che verserete in una scodellina.
- 4 Mettete il piatto e la scodellina in frigo per almeno un'ora, togliete dieci minuti prima di servire.
- 5 Levate la gelatina dalla scodella (servitevi della lama di un coltello per farlo), tritatela grossolanamente e spargetela sopra il piatto gelatinato.