

CONTORNI

Anello di gelatina di pomodoro

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pomodori perini	500 g
Tonno sott'olio	250 g
Concentrato di pomodoro	1 cucchiaino
Aceto di vino bianco	1 cucchiaino
Cipolla piccola	1
Gelatina	1 bustina
Aglio	1 spicchio
Sale	
Pepe	
Insalata riccia	

Preparazione

- 1 Spellate i pomodori dopo averli tuffati per un attimo nell'acqua bollente, eliminate i semi, tagliateli a cubetti. Tritate una piccola cipolla.
- 2 In una grande padella raccogliete pomodori e cipolla, aggiungete un cucchiaino d'aceto, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, uno spicchio d'aglio intero e ponete sul fuoco a fiamma bassa fino quando il tutto è diventato morbido.
- 3 Frullate per alcuni minuti il composto. Versatelo in una terrina. Preparate la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione e incorporatela al frullato.
- 4 Regolate sale e pepe. Bagnate con acqua freddissima uno stampo ad anello, sgocciolatelo bene e versatevi il composto. Ponete in frigorifero per 2 ore abbondanti.
- 5 Per sfornare, immergete un attimo il fondo dello stampo in acqua bollente e poi rovesciatelo con precauzione sul piatto da portata.
- 6 Al centro dell'anello di gelatina mettete il tonno sgocciolato e sminuzzato e tutt'intorno guarnite con insalata riccia bianca.