

SALSE E CONDIMENTI

Gelatina rapida

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Colla di pesce	15 foglietti
Acqua fredda	100 cl
Estratto di carne	1 cucchiaino
Vino marsala secco	2 cucchiai
Pepe	4 grani
Sale	

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 100 cl di gelatina. Lasciate ammorbidire per 15 minuti i fogli di colla di pesce in mezza scodella di acqua fredda.
- 2 Strizzateli e metteteli in una casseruola con l'acqua fredda, il pepe, un pizzico di sale e l'estratto di carne e sbattete il tutto con una frusta.
- 3 Ponete la casseruola su fuoco molto basso e, sempre sbattendo, portate a lenta ebollizione. Incoperchiate e lasciate sobbollire per 5 minuti la gelatina, diminuendo al minimo il calore.
- 4 Filtrate la gelatina attraverso un setaccio molto fine e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.
- 5 Amalgamate infine il marsala e rigirate bene, filtrate nuovamente e versate in una teglia che lascerete nel frigorifero per circa 3 ore.
- 6 Una volta raffreddata, tagliate la gelatina in varie forme servendovi di appositi stampini. La gelatina salata costituisce anche un elemento tipico per ricoprire prosciutto, paté o lingua.