

Aspic di Galletto Valle Spluga:

Questo piatto freddo si può preparare anche il giorno prima e può essere usato come antipasto. Ciò non toglie che, servito con una buona misticanza, possa essere definito un secondo di classe, come si usa in Francia.



Preparazione: 25 minuti



Cottura: 45 minuti per il Galletto e 15 minuti per le verdure. Dopo la cottura lasciare raffreddare per 2 ÷ 3 ore



Difficoltà: 0 Bassa



Dosi: per 4 persone

Ingredienti:

- 2 Galletti Vallespluga
- 2 litri di brodo
- 100 gr. piselli
- 150 gr. fagiolini
- 100 gr. Carote tagliate a fiammifero
- 3 fogli di gelatina
- Prezzemolo ed erba cipollina tritati
- sale e pepe q.b.

In una capace pentola lessare i galletti con 1 carota, 1 cipolla e 1 costa di sedano per circa 40 minuti.

Nel frattempo cuocere al vapore le carote tagliate a fiammifero, i fagiolini e piselli.

Ammollare la gelatina in acqua fredda.

Prendere i galletti, disossarli e farli in pezzi. Filtrare il brodo caldo e sciogliere la gelatina (strizzata dall'acqua).

Prendere uno stampo per plum cake e versate 1/3 del brodo raffreddato, mettere di nuovo in frigo per 30 minuti.

Riprendere lo stampo e adagiare sopra in modo regolare i piselli, i fagiolini e le carote fino a coprirlo completamente. Adagiare ora i pezzetti di galletto con una spolverata di erbe tritate.

Versare ancora 1/3 del brodo e rimettere in frigo per altri 30 minuti. Riprendere nuovamente lo stampo e continuare con le verdure rimaste, ancora una spolverata di erbe tritate e versare il rimanente del brodo fino a riempire lo stampo rimettere in frigo per altre 3 ore.

Per togliere il composto dallo stampo è sufficiente immergere lo stampo stesso per un minuto in acqua bollente, capovolgerlo su un piatto di portata, tagliato a fette e servito con un filo d'olio dopo averlo tenuto a temperatura ambiente per circa 30 minuti prima di servirlo.

Valle Spluga S.p.A.

Via al Piano, 16 - 23020 Gordona - (SO) Italy

Tel. +39 0343 69111 - Fax +39 0343 42691

www.vallespluga.it email: info@vallespluga.it