

ASPIC DI CARNE D'ANATRA



Ingredienti Menù

- 10 g Preparato per gelatina rapida - PFO
- 1 coscia Coscia d'anatra cotta sottovuoto - 2R9

Ingredienti

- 200 ml Acqua
- q.b. Scorzette di arancia
- q.b. Prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 3 persone

Tagliare a striscioline la coscia d'Anatra precotta disossata. In una ciotola mescolare la carne con le scorzette di arancia ed il prezzemolo. Preparare la Gelatina seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Disporre la carne in 3 stampi monodosi e versarvi sopra la gelatina. Lasciare riposare in frigorifero qualche ora prima di servire.

N.B. Gli aspic possono essere arricchiti con cubetti di verdure di carote lessate o altri ortaggi per valorizzarne l'aspetto cromatico.