

Aspic colorato alle verdure con olio di semi di zucca stiriano IGP e aceto di mosto



Antipasto

Tipo di ricetta



60 Minuti

Preparazione

4-5 ore



Media

Difficoltà



Ingredienti per 6-12 persone

Variante 1

½ cavolfiore
½ broccolo
1 piccolo sedano rapa
½ cavolo rapa (Kohlrabi)
150 g di carote
150 g di piselli
¾ l di acqua
9 fogli di gelatina
Sale
Aneto fresco

Variante 2

500 g di verdure miste e sott'aceto
1/8 l di brodo di verdura
Sale
Pepe
4 fogli di gelatina

Marinata

Olio di semi di zucca stiriano IGP
Aceto di mosto
Sale
Pepe

Preparazione

Pulire la verdura, sbucciarla e tagliarla a pezzetti. Tagliare il cavolfiore e i broccoli a tocchetti. Cuocere le verdure al dente in acqua salata, filtrarle (tenendo da parte (3/4 l di acqua), passarle sotto l'acqua fredda, lasciarle ben sgocciolare e aggiungere dell'aneto tritato.

Ammorbidire i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda. Foderare uno stampo rettangolare (tipo per plum cake) con della pellicola trasparente e versarci le verdure. Nell'acqua di cottura delle verdure aggiungere i fogli di gelatina ammorbiditi, salarli, portarli a cottura per qualche secondo ed infine versare il tutto sopra alle verdure. Lasciar raffreddare e solidificare, preferibilmente di notte. Poco prima di servire, rovesciare su un piatto e tagliare in porzioni. Versare sopra alle porzioni una marinata di olio di semi di zucca stiriano IGP e di aceto di mosto. Guarnire a piacere con delle erbe aromatiche fresche, un uovo sodo, della cipolla tritata, etc.

Consiglio dello chef: questo aspic si sposa benissimo con del pane fresco all'olio di semi di zucca!

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Pixelmaker.at**