

il sedano a fettine, l'insalata a listerelle sottili, tritate il basilico e i capperi, spellate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti. Sbattete l'olio, l'aceto, la senape ed una presa di sale in una insalatiera, aggiungete le verdure, mescolatele, poi aggiungete il riso e mischiate tutto assieme. Lasciate il riso nell'insalatiera oppure versatelo in un piatto da portata, dandogli una forma a cupola, quindi mettetelo in frigorifero per almeno un'ora. Potete decorare il piatto con fettine di uova sode, o di pomodori, peperoni o cetrioli, a vostra scelta.

Pollo e Lingua in Gelatina

Per 4-6 persone:

1 pollo lessato,	1 cucchiaio di marsala,
150 gr. di lingua salmistrata,	25 gr. di cetriolini sotto aceto,
1 scatoletta di gelatina da 1/2 litro,	1 mazzetto di prezzemolo.

Tagliate il pollo in otto pezzi, disossatelo, cercando di non sciupare troppo le carni. Spellatelo e liberatelo dai nervetti. Disponete in un piatto da portata fondo tutti i pezzi di pollo interi. Gli scarti avvolgeteli nelle fettine di lingua, in modo da formare dei rotolini. A parte avrete intanto fatto la gelatina: profumatela con il marsala e lasciatela raffreddare. Mano a mano che formate i rotolini di lingua, tuffateli nella gelatina e metteteli nel piatto alternandoli ai pezzi di pollo, poi coprite tutto con la gelatina avanzata. Decorate i bordi del piatto con i cetriolini tagliati a ventaglio alternati a foglioline di prezzemolo e mettetelo in frigorifero per 2 ore circa.

Spiedini di Vitello in Gelatina

Per 4 persone:

400 gr. di polpa di vitello;	1 scatola di gelatina da 1/2 litro,
2 rametti di rosmarino,	1 cucchiaio di marsala,
burro e olio,	1 mazzetto di prezzemolo.
sale e pepe,	

Tagliate la carne a fettine e battetele fino a stracciarle. Ritagliatele in piccoli quadrati, conditeli con un ago di rosmarino e una presa di sale mescolato al pepe e rotolateli. Infilate in uno stecchino di legno tre o quattro rotolini e ricominciate fino ad esaurimento della carne. Mettete al fuoco una padella con olio e burro in parti eguali, aggiungete il rosmarino, fate scaldare il grasso, poi cuocete gli spiedini arrosto, facendo ben colorire la carne. A parte preparate la gelatina com'è spiegato sulla scatola e profumatela con il marsala. Quando la carne è cotta, sfilate i rotolini dagli stecchini e metteteli in un piatto da portata fondo, quindi copriteli di gelatina fredda. Decorate il bordo del piatto con foglie di prezzemolo e mettetelo il piatto in frigo per circa due ore.

Succo di Pomodoro

Per 1 persona:

1 pomodoro maturo,	1/2 cucchiaino di Worcestershire-sauce,
1/4 di limone,	1 presa di sale,
1/2 cucchiaino di basilico tritato,	1 presa di pepe.

Spremete il succo del pomodoro, mescolatelo agli altri ingredienti, aggiungete qualche goccia di succo di limone e mettetelo in frigorifero per un'ora.

Te' freddo alle Pesche

Per 1 persona:

1 cucchiaino e 1/2 di tè,	1/2 pesca matura,
1 tazza di acqua bollente,	1/2 limone.
2 cucchiaini di zucchero,	

Mettete il tè nella teiera riscaldata e versatevi sopra l'acqua in ebollizione. Lasciatelo in infusione per circa 5 minuti, mescolandolo spesso, poi versatelo in una



Antipasti freddi

Bibite varie

