

# Antipasto milleluci

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 scatole gelatina istantanea  
200 g lingua  
200 g pollo lessato  
1 peperone giallo sott'aceto  
1 peperone rosso sott'aceto  
1 peperone verde sott'aceto  
Alcuni cetriolini  
Alcuni carciofini  
150 g formaggio fontina  
1 manciata capperi

## Preparazione

Preparate la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione stessa e lasciatela raffreddare. Tagliate tutti gli ingredienti a striscioline. Versate un po' di gelatina sul fondo di uno stampo rettangolare e fatela solidificare rapidamente, mettendo lo stampo nel freezer. Disponete quindi, secondo la vostra fantasia gli ingredienti preparati nello stampo. Lasciate tutt'intorno un vuoto di circa un centimetro nel quale verserete la gelatina rimasta, facendola però penetrare anche tra gli ingredienti. Fate in modo che anche in superficie si formi uno strato di gelatina. Passate il recipiente in frigo e lasciatevelo finché la gelatina si sarà ben solidificata. Per rovesciare lo stampo sul piatto di servizio immergetelo per un attimo in acqua calda.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>