

Anello di gelatina di pomodoro

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

500 g pomodori perini
250 g tonno sott'olio
1 cucchiaino concentrato di pomodoro
1 cucchiaio aceto di vino bianco
1 cipolla piccola
1 bustina gelatina
1 spicchio aglio
sale
pepe
insalata riccia

Preparazione

Spellate i pomodori dopo averli tuffati per un attimo nell'acqua bollente, eliminate i semi, tagliateli a cubetti. Tritate una piccola cipolla. In una grande padella raccogliete pomodori e cipolla, aggiungete un cucchiaio d'aceto, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, uno spicchio d'aglio intero e ponete sul fuoco a fiamma bassa fino quando il tutto è diventato morbido. Frullate per alcuni minuti il composto.

Versatelo in una terrina. Preparate la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione e incorporatela al frullato. Regolate sale e pepe. Bagnate con acqua freddissima uno stampo ad anello, sgocciolatelo bene e versatevi il composto. Ponete in frigorifero per 2 ore abbondanti. Per sformare, immergete un attimo il fondo dello stampo in acqua bollente e poi rovesciatelo con precauzione sul piatto da portata. Al centro dell'anello di gelatina mettete il tonno sgocciolato e sminuzzato e tutt'intorno guarnite con insalata riccia bianca.

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

<http://www.ricetteitalia.org>