

ASPIC DI VINO BIANCO ALL'ARANCIA



Tempo: 180 min. Difficoltà: Media Persone:

INGREDIENTI

½ litro di vino bianco secco
2 arance non trattate
4 gr di gelatina in fogli
origano secco q.b.

300 gr di fagioli cannellini lessati
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Frullare i fagioli con un pizzico di origano, una presa di sale e di pepe, frullare aggiungendo poco succo di arancia, fino ad ottenere una crema densa, spalmabile.

Tostare 4 fette di pane.

Aromatizzare il vino con la scorza delle arance e con un pizzico di origano, far riposare in frigo per alcune ore.

Filtrare il vino e porlo in un tegame, riscaldarlo ed unire i fogli di gelatina, mescolare per amalgamarla al vino.

Colare il vino in piccoli stampi e porre in frigo a rassodare.

Servire l'aspic di vino con il crostino di pane e la crema di fagioli.

