

Aspic de Tomate

12 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

- 1 lata de Tomates pelados
- 1 ½ xícaras chá de Água morna
- 1 colher sopa de salsinha
- 1 colher sobremesa de cebolinha verde
- 4 colheres sopa de azeitonas verdes
- 1 colher café de Molho de pimenta
- 1 colher chá de Açúcar
- Sal a gosto
- 1 envelope Gelatina em Pó Vermelha sem Sabor Dr. Oetker (12g)
- Azeite a gosto

Passar por uma peneira os tomates pelados e misturar com água. Acrescentar a salsinha, a cebolinha e as azeitonas. Juntar também o molho de pimenta, o açúcar e o sal. Dissolver a gelatina vermelha em Pó **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem e juntar ao suco de tomate. Colocar em uma forminha de coração untada com azeite ou em uma fôrma de cone de 18 cm também untada com azeite. Levar à geladeira por 4 horas ou até ficar firme. Desenformar e decorar com um fio de azeite. Servir com saladas ou torradas.