



## **ASPIC DI VINO BIANCO ALL'ARANCIA**

### **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

### **Procedimento**

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.