Insalata di mare in gelatina

Ingredienti per 6 persone:

400 gr.di piccoli polpi
300 gr.di seppioline
400 gr.di scampi
600 ml.di vino bianco secco
1 gambo di sedano
1 rametto di prezzemolo
alcuni grani di pepe nero
4 fogli di colla di pesce da 5 gr.cad.
6 ciuffetti di aneto
3 cucchiai di olio di oliva
1 cipolla
mezza bustina zafferano
100 ml.di panna fresca
sale e pepe

Preparazione

Mettete in un tegame 600 ml.di acqua, il vino, il sedano, il prezzemolo e i grani di pepe.
Portate a bollore poi unite gli scampi e fateli cuocere per 5 minuti. Scolate raccogliendo gli scampi con un mestolo forato, lavate i polpetti e le seppioline, metteteli nella stessa acqua poi riportate a bollore e fate cuocere per 20 minuti, aggiungete un poco di sale alcuni minuti prima di togliere dal fuoco.
Sgusciate nel frattempo gli scampi ed eliminate il filetto nero dell'intestino. Estraete dall'acqua di cottura i polpi e le seppioline con il mestolo forato, scolateli bene e fateli raffreddare.
Filtrate il liquido di cottura e rimettetelo nel tegame e scaldatelo, poi tenetene da parte un mestolo per la preparazione della salsa.
Fate ammollare per 10 minuti la colla di pesce in un bicchiere d'acqua fredda, strizzatela e fatela sciogliere nel brodo di pesce caldo.
Versate un poco di gelatina in 6 stampini a cupola

monoporzione e mettete in frigorifero a rassodare per 30 minuti.
Mettete un sesto dei polpi, delle seppioline e degli scampi in ogni stampino. Ricoprite il tutto con la gelatina rimasta e rimettete in frigorifero a rassodare per almeno 3 ore o fino al momento di servire.
Preparate la salsa allo zafferano : scaldate l'olio in un pentolino, unite la cipolla tritata e fatela rosolare per 2 minuti, aggiungete il mestolo di brodo di pesce tenuto da parte e lasciate sobbollire per 5 minuti, poi aggiungete lo zafferano e la panna. Fate addensare per 1 minuto la salsa a fuoco dolce con un rametto di aneto. Distribuite su sei piatti due cucchiai di salsa e sistematevi sopra le insalate di mare in gelatina sfornate. Guarnite con ciuffetti di aneto a piacere, potete aggiungere anche piccole decorazioni realizzate con peperoni rossi sott'olio o carotine.
Servite accompagnando con la salsa rimasta.