

## MERLUZZO CON MOUSSE DI PATATE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (8 cucchiaini)
- aglio
- sale
- rosmarino
- 0.50 limone
- 1 cipolla
- patate (300gr)
- aceto (10ml)
- 1 foglia d'alloro
- basilico (10gr)
- 0.50 arancia
- Fiori di Merluzzo Findus (500gr)
- Spinaci in Foglia Findus (200gr)

### Come si prepara

Mettere i fiori di merluzzo, precedentemente scongelati, in un tegame con 4 cucchiaini d'olio, 3 spicchi d'aglio, l'alloro e il rosmarino, e cuocere per dieci minuti a fuoco vivace, girando spesso.

Tagliare la cipolla finissima e metterla sopra i fiori di merluzzo.

Irrorare i fiori di merluzzo e cipolla con l'aceto e il basilico sminuzzato, spegnere il fuoco e far marinare per due ore coperto.

Mettere le patate in una pentola, coprirle di acqua fredda, e cuocerle finché saranno tenere. Sbucciarle e schiacciarle con lo schiacciapatate.

Filtrare il succo della marinata del pesce e incorporarlo alla purea di patate, amalgamare con cura e salare.

Foderare con le foglie di spinaci, precedentemente scongelati e preparati seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, 4 stampini individuali e distribuirvi la mousse di patate pressandola bene per compattarla.

Infornare, in forno preriscaldato a 180 gradi, i 4 stampini per 15 minuti.

Sformare la mousse sui piatti individuali e adagiarvi accanto i fiori di merluzzo coperti con la cipolla della marinata.

Condire con un filo di olio a crudo e servire caldo.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

## Tags

mousse, pesce, occasioni speciali, new, feste, tradizionale, pesce marinato, marinata, purea di patate, mediterraneo

