

## MOUSSE DI ARINGA AFFUMICATA

### Ingredienti

- aglio
- latte (170ml)
- ricotta di pecora (100gr)
- pepe nero
- 1 cipollina
- filetti di aringa affumicata (100gr)

### Come si prepara

Pulite i filetti di aringa eliminando eventuali lisce, metteteli in una ciotola, versatevi il latte e lasciateli macerare per circa 2 ore mescolando ogni tanto. Poi scolateli e asciugateli.

Dopo aver tritato mezzo spicchio d'aglio e una cipollina fresca, frullate leggermente la ricotta e i filetti di aringa tagliati a pezzetti.

Aggiungetevi l'aglio e la cipollina tritati e frullate ancora per un minuto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Insaporite il tutto con un pizzico di pepe appena macinato, versate il composto in una ciotola e ponetelo in frigorifero fino al momento di servire in tavola.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 140

### Tags

san valentino, antipasti freddi, mousse, patè, afrodisiaca, pesce, Mousse di aringa affumicata

