

MOUSSE DI MERLUZZO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- panna fresca da montare (150ml)
- erba cipollina
- basilico
- pepe nero
- Filetti di Merluzzo Findus (400gr)
- Gamberi Sgusciati Findus (200gr)

Come si prepara

Scongelate i gamberetti e i filetti di merluzzo e cuoceteli seguendo le indicazioni riportate sulle confezioni.

Sminuzzate i gamberetti e frullate il merluzzo nel mixer, con un filo di olio, un pizzico di sale e uno di pepe.

Tritate finemente un ciuffo di basilico e qualche stelo di erba cipollina.

Montate la panna ed amalgamatevi i filetti di merluzzo, i gamberetti e le erbe aromatiche.

Versate il composto in stampini individuali e teneteli in frigorifero, per far solidificare la mousse, per almeno due ore, prima di servire

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	136 kcal 569 kJ
-------------------	--------------------

Tags

antipasti freddi, mousse, foto, pesce, crostacei, occasioni speciali, new, feste, tradizionale,

Mousse di merluzzo, mediterraneo

