TERRINA DI PESCE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- 1 limone
- prezzemolo (50gr)
- erba cipollina (50gr)
- basilico (40gr)
- 4 fogli di gelatina
- pepe nero
- pomodori San Marzano (100gr)
- filetti di salmone (350gr)
- filetti di branzino (250gr)

Come si prepara

Mettete ad ammorbidire la colla di pesce in una ciotola d'acqua, poi scolatela e strizzatela.

Lavate e tritate le erbe aromatiche. Pulite i filetti di pesce e tagliateli in tranci.

Disponete in una terrina unta strati alternati di salmone, di erbe aromatiche insieme alla colla di pesce ed infine di branzino.

Coprite con un foglio di alluminio e ponetevi sopra un peso in modo da tenerne pressato il contenuto.

Riscaldate il forno a 190 gradi, sistematevi la terrina di pesce e cuocete per 20 minuti. A cottura ultimata, fatela raffreddare e poi mettetela in frigorifero per almeno due ore.

Nel frattempo preparate una salsa emulsionando in una ciotola l'olio, un cucchiaio di succo di limone, il pomodoro tagliato a cubetti, le erbe aromatiche tritate rimaste, sale e pepe.

Al momento di servire, immergete la terrina in acqua calda, per qualche istante, per poi sformarla sul piatto da portata.

Servite accompagnando con la salsina preparata.

Difficoltà: 2

Tempo: 150

Tags

antipasti freddi, pesce, Terrina di pesce