



Mousse di merluzzo o nasello

Ingredienti

600 g merluzzo
2 cucchiari erba cipollina
1 succo di limone
4 cucchiari di maionese
100 g panna da cucina
sale

Come sappiamo il merluzzo è un pesce tipico dell'oceano atlantico settentrionale, della parte occidentale nella zona compresa tra la Groenlandia fino alla Carolina del Nord, e della parte orientale Mare di Norvegia fino all'Islanda; nel nostro Mediterraneo non esiste. Detto questo dovevo trovare un modo per far sì che mia figlia mangiasse questo pesce senza problemi e con questa ricetta ci sono riuscita; dimenticavo: è molto simpatico usarlo anche come antipasto.

Procedimento: prendo il merluzzo, lo pulisco e lo scaldo; una volta pulito metto il merluzzo nel frullatore per qualche secondo e lo metto in una ciotola, poi aggiungo erba cipollina, sale, panna, maionese e infine il succo del limone; mischio e metto in un piatto fondo dove resterà per un paio d'ore in frigo.

Trascorso questo tempo capovolgo il piatto su un piatto piano.

