

ANTIPASTI

Spuma di merluzzo in salsa

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 6 persone

Basilico	alcune foglie
Pepe	
Sale	
Olio d'oliva	4 cucchiari
Basilico	
Timo	
Vino bianco secco	1 bicchierino
Aglione	1 spicchio
Passata di pomodoro	200 g
Fogli di gelatina	10 g
Panna da montare	80 g
Filetto di merluzzo	500 g

■ Preparazione

- 1 Mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce e lasciatela ammorbidire. In una padella antiaderente fate scaldare l'olio, aggiungete lo spicchio di aglio e lasciatelo rosolare a fuoco moderato.
- 2 Aggiungete quindi i filetti di merluzzo, il timo, il vino e un pizzico di sale. Fate cuocere a fuoco basso per quindici minuti. Aggiustate di sale, pepate ed eliminate lo spicchio di aglio e il rametto di timo.
- 3 Strizzate bene la gelatina e fatela sciogliere in un bagnomaria. Mettete il merluzzo nel frullatore insieme alla gelatina sciolta, al basilico e frullate fino a quando otterrete un composto omogeneo.
- 4 Montate la panna e unitela alla preparazione di pesce. Trasferite il tutto in sei stampi individuali e livellate la superficie. Coprite con pellicola trasparente e mettete in frigorifero per almeno quattro ore.

- 5 Prima di servire, immergete gli stampi in acqua bollente per pochi secondi e sfornate su piatti da portata. Scaldate leggermente la passata di pomodoro e versatela sulle spume.
- 6 Decorate con qualche fogliolina di basilico e servite subito. Vino consigliato: Franciacorta Pinot.