

SECONDI DI PESCE

Crostoni con spuma di nasello

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

40 min

Ingredienti per 6 persone

Filetto di nasello senza spine e pelle	250 g
Cipolla	100 g
Patata	100 g
Aglione	2 spicchi
Pane casereccio	1 forma
Vino bianco secco	
Latte	
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiai
Sale	
Pepe in grani	1 macinata
PER GUARNIRE	
Cerfoglio (o prezzemolo)	alcune foglie

Preparazione

- 1 Tagliate il nasello a cubetti e fatelo soffriggere in 3 cucchiainate d'olio insieme con la cipolla tritata, uno spicchio d'aglio intero, la patata ridotta a dadini.
- 2 Quando il tutto sarà leggermente rosolato, bagnatelo con un dito di vino, lasciatelo evaporare poi aggiungete tanto latte fino a coprire gli ingredienti, sale e una macinata di pepe.
- 3 Incoperchiate e lasciate cuocere, a fuoco moderato, finché il latte sarà assorbito quasi del tutto, quindi trasferite la preparazione nel frullatore e avviate l'apparecchio alla massima velocità, in modo da ottenere una spuma.
- 4 Tagliate 12 fettine di pane, fatele tostare nel forno, strofinatele con uno spicchio d'aglio, infine guarnitele con la spuma di nasello e foglioline aromatiche a piacere (cerfoglio o prezzemolo). Servite subito, con le fette di pane ben croccanti.