

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini con mousse di cernia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 5 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

- 1 filetto di cernia
- 2 cucchiaini di maionese
- 1 cucchiaino di senape
- poca panna liquida
- prezzemolo tritato finemente.

### PREPARAZIONE

- 1 Lessate per pochi minuti la cernia (dipende dalla grossezza del filetto).

Prima di mettere il pesce nell'acqua bollente preparate un court bouillon facendo bollire per 10 minuti carota, sedano e cipolla e un po' di sale, in modo da avere un liquido aromatizzato che insaporisca il filetto.

Scolate il pesce e frullatelo assieme alla panna e al prezzemolo.



2

Mettere il composto ottenuto (che deve risultare piuttosto sodo) in una tazza e aggiungete la maionese e la senape, amalgamate bene il tutto e aggiustate di sale.



3



4



5

Spalmate su crostini o crackers, potete usare quelli all'acqua perchè non hanno un sapore troppo spiccato e quindi non coprono quello delicato della mousse.

