

ANTIPASTI E SNACK

## Mousse di tonno delicata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

TONNO SOTT'OLIO sgocciolato - 400 gr  
BUCCIA DI LIMONE grattugiata -  
SUCCO DI LIMONE mezzo limone piccolo -  
GELATINA sciolta - 18 gr  
ACQUA 118 gr

### PER LA BESCIAMELLA

FARINA 30 gr  
BURRO 30 gr  
LATTE 188 gr

## PREPARAZIONE

**1** Scaldare il latte in un pentolino.

In un altro, sciogliere il burro, unire la farina, far cuocere un pochino, quindi versare il

latte bollente tutto in una volta e girare con una frusta. La besciamella si addenserà immediatamente. Spegner e lasciar raffreddare.

Far bollire metà quantità dell'acqua, aggiungere la gelatina e sciogliere a fuoco basso.

Spostare dal fuoco ed aggiungere la restante acqua fredda. Far freddare.

Frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema vellutata.



2

Versare in uno stampo, io uso quello da plum cake cm 24 x10, ma se ne può usare uno qualsiasi, anche quelli da creme caramel, ottenendo così delle mono porzioni oppure, se lo avete, a forma di pesce!!!



3

Mettere in frigorifero. Preparare la mattina per la sera o viceversa la sera per il giorno dopo.

Dopo il riposo in frigorifero, per farlo staccare facilmente dallo stampo, immergere quest'ultimo, per un attimo in acqua calda, quindi girare su un piatto.

Decorare a piacere e servire con cracker non salati o pane tostato.