

ANTIPASTI E SNACK

Pesce finto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di tonno sott'olio
250 cl di gelatina
40 g di burro
1 cucchiaio di farina
200 g di panna da cucina
pepe
1cucchiaio di succo di limone
sale.

PER DECORARE

50 g di prezzemolo
1/2 gambo di sedano
1 fetta di oliva nera
2 pezzetti di carota
1 tubetto di maionese
5 foglie di lattuga.

PREPARAZIONE

1 Scolare il tonno dall'olio, tritarlo nel mixer e porlo in una ciotola.

Preparare una salsa tipo besciamella: fondere il burro in un pentolino, aggiungervi la farina e mischiare bene con una frusta. A questo punto aggiungere la panna e continuare a mischiare. Cuocere questa salsa per circa 10 minuti a fuoco minimo. Quando sarà pronta aggiungere il sale e il pepe, lasciarla intiepidire un po' e trasferirla nella ciotola con il tonno. Mescolare bene: dovrà risultare una crema abbastanza soda.

Intanto preparare la gelatina con il dado in cubetti e aggiungerla un cucchiaino alla volta al composto di tonno. Versare il composto in uno stampo a forma di pesce e metterlo nel frigo per circa 2-3 ore.

Al momento di servire, rivoltare lo stampo su un vassoio ovale di ceramica e decorarlo.

Per le scaglie, oltre il prezzemolo, si possono utilizzare anche dei ravanelli tagliati a fette sottilissime.



NOTE