

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con mousse di cernia

di: *fedia*

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 cucchiai 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.

