

Crema di merluzzo fresco alla moda dello Chef



ingredienti per 4 persone:

500 gr. filetto di merluzzo (già lessato)
2 spicchio aglio
latte q.b.
prezzemolo tritato (2 cucchiari)
erba cipollina tritata (1/2 cucchiario)
la mollica di un panino ammollata nel latte e ben strizzata
olio (1/2 bicchiere)
sale e pepe nero q.b.

Preparazione:

Cuocere il merluzzo nel latte con lo spicchio di aglio per circa 15 minuti.

(il baccalà va coperto a filo col latte)

Scolarlo, e lasciarlo intiepidire.

(tenere il latte di cottura da parte)

Mettere il baccalà, l'aglio e la mollica di pane ben strizzata nel mixer (usando la lama di plastica)
aggiungere a filo l'olio come se fosse una maionese e un po' del latte di cottura, frullare fino ad ottenere una crema morbida e consistente.

Mettere la crema in una terrina, unire il prezzemolo tritato, l'erba cipollina tagliuzzata fine un pizzico di zenzero in polvere , aggiustando eventualmente di sale.

Servire la crema su cestini di pasta phillo o su vuol au vent spolverizzando di pepe nero macinato al momento.