

Ricetta a cura di Franco De Luca

Mousse di aringa affumicata

L'aringa è un pesce che vive nei mari del nord Europa



Aiutandosi con un coltello togliere la pelle, prima da un lato e poi dall'altro

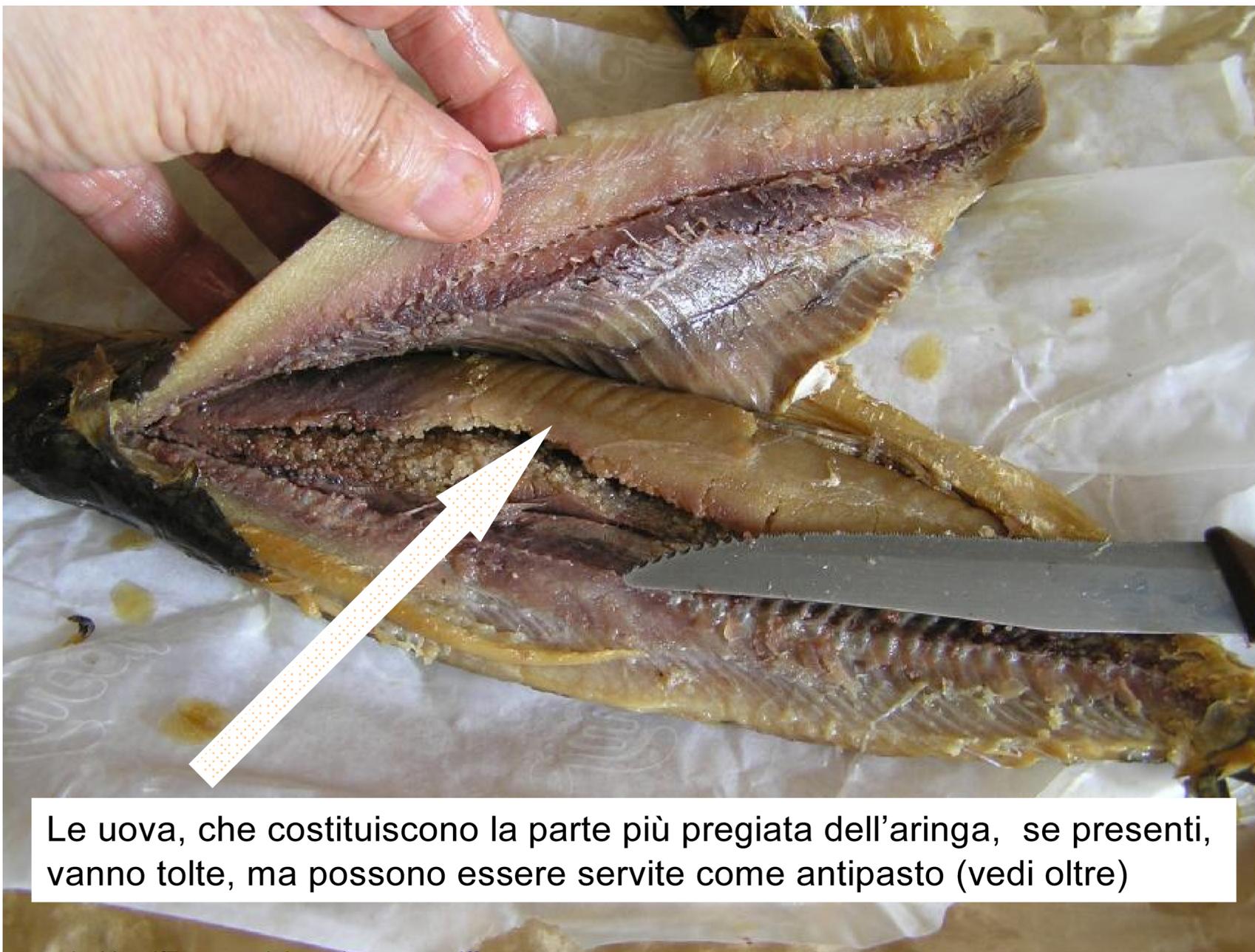


Fase1

E' possibile togliere la pelle, dopo aver cucinato l'aringa, per qualche minuto, da entrambi i lati, nella bistecchiera

Sempre con il coltello aprire l'aringa a metà ed eliminare eventuali lische

Fase 2



Le uova, che costituiscono la parte più pregiata dell'aringa, se presenti, vanno tolte, ma possono essere servite come antipasto (vedi oltre)

Tagliarla in filetti e poi a pezzi grossolani



Fase 3

Mettere l'aringa in una ciotola, versare il latte e lasciare macerare per circa 2 ore, rigirandola di tanto in tanto



Fase 4

Tritare in modo grossolano il cipollotto e l'aglio

Fase 5



Scolare l'aringa dal latte ed asciugarla con carta assorbente

Fase 6



Mettere nel vaso del frullatore la ricotta, aggiungere i filetti di aringa, il trito di cipollotto e di aglio, il pepe. Frullare fino ad ottenere un composto omogeneo



Fase 7

Versare il composto in uno stampo foderato con un foglio di pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per almeno 10-12 ore



Fase 8



Capovolgere la mousse in un piatto da portata, eliminare la pellicola trasparente, decorarla a piacere e servirla ben fredda.

Fase 9



Ingredienti per mousse di aringa affumicata

- **150 gr di filetti di aringa affumicata(*)**
- **150 gr di ricotta romana**
- **250 ml di latte (1/4)**
- **1 cipollotto (50 gr)**
- **1 spicchio di aglio**
- **1 pizzico di pepe nero**

(*) Esistono in commercio, confezionati in bustine, filetti di aringa già puliti e pronti per l'uso

Antipasto di aringa →

Antipasto di aringa affumicata

L'aringa e le sue uova, vanno messe in una vaschetta con abbondante olio (extravergine), ed aromatizzate con aglio (tritato), origano e peperoncino



Possibili varianti: olio con trito di aglio e prezzemolo, oppure olio con limone