



Mousse di Spigola - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - pane abbrustolito

Ingredienti per 4/6 porzioni

1 spigola

60/70 gr di burro

brandy o vodka

erba cipollina o prezzemolo.

sale q.b.

crostini di pane

Preparazione

Lessare la spigola e recuperare tutta la polpa in un mixer, aggiungere il burro a temperatura ambiente e frullare.

A questo punto aggiungere vodka o brandy (o entrambi, io li metto tutti e due).

La quantità di liquore da aggiungere è secondo il gusto personale.

Mettetene un po' frullate, assaggiate, altro po', altra frullata altra assaggiata.

Date un po' di colore con il prezzemolo o l'erba cipollina tagliati a pezzettini.

Salare alla fine, e servire in un ciotolina con crostini di pane abbrustolito.