



Mousse baccala' - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria



mousse - baccalà - panna - stoccafisso - Natale - Capodanno - cenone - pesce

Ho fatto bollire il baccalà in acqua aromatizzata al prezzemolo.  
L'ho spellato, spinato e frullato con 1 cucchiaino di capperi, erba cipollina, un paio di cucchiaini di acqua di cottura.  
Poi, sempre frullando, ho aggiunto a filo mezzo bicchiere abbondante di olio evo e il succo di un limone.  
Ho foderato uno stampo con pellicola e lasciato riposare in frigo per qualche ora.  
Infine la mousse è stata sformata e decorata.

Per renderla più soffice e vellutata, si aggiunge panna da cucina, ma io ho preferito tagliare trigliceridi.  
Chi non ha questo problema, lo faccia, ci guadagna l'aspetto e il sapore.  
PS. non ho idea del peso del baccalà....sicuramente più di mezzo chilo, peso lordo



[Vai alla discussione sul forum](#)