

## MOUSSE D'ARINGA AFFUMICATA

Ingredienti per 10 persone:

- 100 g di filetti d'aringa affumicata,
- 150 g di pesce cotto lessato o a vapore,
- 2 filetti d'acciughe sott'olio,
- 200 g di burro,
- 2 cucchiaini di rum,
- 1 melagrana,
- alcuni rametti di menta,
- poco pepe bianco.

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Mettete nel frullatore il pesce, bagnate con il rum e tritate finemente.

Unite il burro e frullate ancora.

Adagiate la mousse su di un piatto largo, spolverizzate con pepe, contornate con chicchi di melagrana e decorate con menta e aringa in filetti.

Accompagnate con pane di segale o pane integrale a fette.