

PATÈ DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- merluzzo,
- olive verdi,
- olive nere,
- capperi,
- acciughe sott'olio,
- maionese,
- poco succo di limone (facoltativo),
- olio d'oliva extra-vergine,
- vino bianco.

Fate bollire come di consueto (acqua, un bicchiere di vino bianco, odori) il pesce. Lasciatelo raffreddare, quindi toglietelo e riducetelo in poltiglia con una forchetta. A parte tritate le olive, i capperi e le acciughe. Mescolate il tutto, legando con maionese, olio e succo di limone. Il sale non serve. Lasciar insaporire un paio d'ore almeno. Spalmate il patè su fette di pane abbrustolite in forno ancora un po' tiepide.