

# SPUMA DI MERLUZZO IN SALSA

Ingredienti per 6 persone:

- alcune foglie di basilico
- pepe,
- sale,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- basilico,
- timo,
- 1 bicchierino di vino bianco secco,
- 1 spicchio di aglio,
- 200 g di passata di pomodoro,
- 10 g di fogli di gelatina,
- 80 g di panna da montare,
- 500 g di filetto di merluzzo.

Mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce e lasciatela ammorbidire.

In una padella antiaderente fate scaldare l'olio, aggiungete lo spicchio di aglio e lasciatelo rosolare a fuoco moderato. Aggiungete quindi i filetti di merluzzo, il timo, il vino e un pizzico di sale.

Fate cuocere a fuoco basso per quindici minuti.

Aggiustate di sale, pepate ed eliminate lo spicchio di aglio e il rametto di timo.

Strizzate bene la gelatina e fatela sciogliere in un bagnomaria.

Mettete il merluzzo nel frullatore insieme alla gelatina sciolta, al basilico e frullate fino a quando otterrete un composto omogeneo.

Montate la panna e unitela alla preparazione di pesce.

Trasferite il tutto in sei stampi individuali e livellate la superficie.

Coprite con pellicola trasparente e mettete in frigorifero per almeno quattro ore.

Prima di servire, immergete gli stampi in acqua bollente per pochi secondi e sformate su piatti da portata.

Scaldate leggermente la passata di pomodoro e versatela sulle spume.

Decorate con qualche fogliolina di basilico e servite subito.