

MOUSSE DI TONNO

Ingredienti per 6 persone:

- 2 scatole di tonno sott'olio da 200 g l'una,
- una compressa di gelatina per mezzo litro,
- 40 g di burro,
- un cucchiaio di farina,
- un bicchiere scarso di panna,
- sale,
- pepe,
- il succo di un limone,
- cetriolini sott'aceto.

Sgocciolate il tonno dall'olio di conserva, mettetelo nel passa verdure (montato con il disco più fine) e passatelo, raccogliendolo in una terrina.

Ponete al fuoco, in una casseruola, un quarto di acqua, cioè la metà del quantitativo indicato sulla confezione; quando l'acqua sarà giunta a bollore, immergetevi la compressa di gelatina e fatela sciogliere.

Lasciate bollire solo per un attimo la gelatina, poi toglietela dal fuoco e fatela raffreddare.

Intanto in un'altra casseruolina preparate una besciamella: fate fondere il burro e incorporatevi la farina, sbattendo con una frusta; poi diluite lentamente con la panna, sempre sbattendo per eliminare eventuali grumi.

Fate cuocere la salsa per circa 10 minuti, senza mai smettere di mescolare, quindi salatela, pepatela, levatela dal fuoco e unitela al passato di tonno, mescolando bene.

Aggiungete il succo di mezzo limone e mescolate ancora a lungo per ottenere un impasto omogeneo.

Intanto la gelatina sarà diventata fredda, assumendo la densità di un olio; unitela al composto, un mestolino alla volta.

Quando tutta la gelatina sarà stata incorporata, trasferite la crema ottenuta in uno stampo della forma voluta e passate in freezer, lasciando consolidare per almeno 1 ora.

Al momento di servire, capovolgete lo stampo sul piatto da portata e decorate la mousse con i cetriolini.

Aspetto invitante, gusto squisito: "Mousse di tonno".