

PURÈ FREDDO E BASTONCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di bastoncini di pesce surgelati,
- 5 patate,
- 3 cetriolini,
- 1 peperone verde sott'olio,
- qualche oliva verde,
- 1/2 cucchiaio di pasta di acciughe,
- 5 cucchiai d'olio,
- olio per friggere.

Lessare le patate e passarle allo schiacciapatate.

Unire al passato i cetriolini, il peperone e le olive tritati.

Quindi unire la pasta di acciughe e i 5 cucchiai di olio.

Mescolare e far raffreddare, poi mettere il composto in una tasca per dolci e spremerlo a spirali su un piatto.

Nel frattempo cuocere i bastoncini e servirli con il contorno di puré.