

MOUSSE DI SGOMBRI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di sgombri sott'olio
- 50 g di tonno sott'olio
- 1/2 limone (succo)
- 120 g di formaggio cremoso
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- sale
- crackers

Frullare brevemente gli sgombri, il tonno e il succo di limone, poi unire il formaggio e la pasta d'acciughe. Frullare ancora fino ad ottenere una crema. Insaporirla con un pizzico di sale e servirla fresca con dei crackers, come antipasto.