
PESCE SPADA AFFUMICATO IN FANTASIA

Ingredienti per 6 persone:

- 12 fettine di pesce spada affumicato
- 2 cespi di insalata trevigiana
- 150 g di sedano

Per la salsa:

- 200 g di finocchio lessato
- 150 g di mascarpone
- 60 g di olio d'oliva
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- 1 spruzzo di aceto di vino bianco
- sale
- pepe

Riunite in un frullatore il finocchio tagliato a pezzetti, il mascarpone, l'olio, il tuorlo e frullate fino a quando avrete ottenuto una crema liscia e compatta.

Aggiungete un cucchiaio d'acqua tiepida, uno spruzzo d'aceto bianco, un cucchiaino d'aceto balsamico, sale e pepe.

Frullate ancora fino a quando la salsa avrà acquistato una consistenza più fluida.

Mondate l'insalata, lavatela, sgocciolatela e disponete le foglie a corona su un piatto da portata.

Al centro mettete le fettine di pesce e intorno il sedano tagliato a julienne.

Versate un po' della salsa all'aceto e servite la rimanente in salsiera.