

Spuma di scorfano e pesce spada al lime

Ingredients:

- * 400 g Filetto di scorfano
- * 200 g Pesce spada affumicato
- * 1 Lime
- * 4 Gelatina in fogli
- * 150 ml Panna
- * Spinaci novelli
- * Sale
- * Pepe rosa
- * Finocchietto

Steps:

1. Ammorbidire la gelatina in poca acqua fredda.
2. Nel frattempo tagliare a pezzi di media grandezza lo scorfano e cuocere a vapore con la teglia Steam & Seal.
3. Rivestire 4 stampini da budino in alluminio con della pellicola trasparente e successivamente con le fettine di scorfano.
4. Ridurre in crema, all'interno di un frullatore, lo scorfano per la spuma di pesce aggiungendo qualche foglio di spinaci novelli.
5. Scolare la gelatina, strizzare e fare sciogliere all'interno di un pentolino assieme al succo di mezzo lime.
6. Nel frattempo montare la panna avanzata e unire alla crema di scorfano, incorporando successivamente la gelatina.
7. Versare la spuma di scorfano e spada al lime negli stampini e ripiegare sopra le fettine di spada.
8. Lasciare riposare in frigo per circa 3 ore in modo da raffreddarla completamente e decorare, prima di servire.