CROSTONI CON SPUMA DI NASELLO

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di filetto di nasello senza spine e pelle
- 100 g di cipolla
- 100 g di patata
- 2 spicchi di aglio
- 1 forma di pane casereccio
- vino bianco secco
- latte
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 1 macinata di pepe in grani
- alcune foglie di cerfoglio (o prezzemolo) per guarnire

Tagliate il nasello a cubetti e fatelo soffriggere in 3 cucchiaiate d'olio insieme con la cipolla tritata, uno spicchio d'aglio intero, la patata ridotta a dadini.
Quando il tutto sarà leggermente rosolato, bagnatelo con un dito di vino, lasciatelo evaporare poi aggiungete tanto latte fino a coprire gli ingredienti, sale e una macinata di pepe.
Incoperchiate e lasciate cuocere, a fuoco moderato, finché il latte sarà assorbito quasi del tutto, quindi trasferite la preparazione nel frullatore e avviate l'apparecchio alla massima velocità, in modo da ottenere una spuma.
Tagliate 12 fettine di pane, fatele tostare nel forno, strofinatele con uno spicchio d'aglio, infine guarnitele con la spuma di nasello e foglioline aromatiche a piacere (cerfoglio o prezzemolo).
Servite subito, con le fette di pane ben croccanti.