

MOUSSE DI NASELLO NELLA TREVISANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo di trevisana,
- 300 g di filetti di nasello,
- 200 g di panna liquida,
- 1 bicchierino di vino bianco secco,
- 2 albumi d'uovo,
- 1 mazzetto di crescione,
- 2 zucchine,
- sale.

Cuocete al vapore i filetti di nasello.

Frullatelo insieme alla panna liquida, agli albumi montati a neve e aggiungete un pizzico di sale.

Diluite il composto con un bicchierino di vino bianco, unite le zucchine a tocchetti, profumate col crescione tritato e mescolate bene.

Disponete sul piatto le foglie di trevisana e farcitele con la mousse di nasello.

Guarnite con erbe e servite.