



Mousse de peixe

## mousse de peixe

45 min | ★ | Prato Principal

para 4 pessoas

### ingredientes

150 g de peixe cozido

3 colheres de sopa de  
maionese magra

1 colher de sopa de  
uísque

Pimenta em moinho

1 clara

1 colher de sopa de  
cebolinho picado

### modo de preparação (para 4 porções)

para mousse de peixe

1. Esmague o peixe e misture-o com a maionese e o uísque. Tempere com pimenta, moída na ocasião;
2. Adicione cuidadosamente a clara, batida em castelo firme, e o cebolinho picado;
3. Deite numa taça e leve ao frigorífico;
4. Sirva, bem fria, como entrada, com tostas de pão integral, alface e cenoura ralada.

Saboroso!