TARAMA

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** emulsionatore, coltello in metallo

Ingredienti : 1 tazza

- 200 g di uova di merluzzo o di carpa - succo di un limone - 10 cl di latte - 1 grossa fetta di pane bianco raffermo - 10 cl di olio d?oliva - sale e pepe q.b.

1. Togliere la crosta dal pane e bagnarlo con il latte. Mettere nella bacinella le uova di pesce, il pane dal quale avrete tolto l'eccesso di latte, sale e pepe.

2. Frullare per circa 5 secondi fino ad ottenere un composto omogeneo.

3. Aggiungere l'olio poco alla volta dal foro per i liquidi del coperchio: il tarama deve avere la consistenza di una maionese.

4. Versare il succo di limone, correggere se necessario di sale e pepe e dare 4/5 impulsi.

Consigli del cuoco :

Da servire su blinis caldi o su fettine di pane tostato.

Micro ■