



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

## Pesce mantecato con salsa di kiwi

### Ingredienti

- filetto di pesce bianco tipo merluzzo
- prezzemolo
- olio d'oliva
- kiwi
- sale, pepe
- gamberi a piacere

Cuocete il pesce a vapore e frullatelo insieme al prezzemolo aggiungendo olio d'oliva a filo finché non avrete ottenuto un composto morbido. Sbucciate i kiwi e frullateli insieme ad un po' di olio d'oliva, sale e pepe. Servite il pesce mantecato con la salsina di kiwi e decorate con prezzemolo e gamberi cotti sgusciati.