

Mousse al salmone

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 20 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 6
- Calorie per porzione: 228 Kcal

Ingredienti:

- 100 g salmone affumicato
- 250 g ricotta di vacca
- 100 g panna da montare
- 1 pz sale
- q.b. pepe nero
- 250 g pane di segale
- q.b. uova di pesce



Preparazione

Per preparare la mousse di salmone iniziate a tritare finemente con un mixer la ricotta insieme al salmone affumicato. Aggiustate eventualmente di sale e pepate a piacere. Montate la panna fresca e incorporatela alla crema di salmone con una spatola, facendo attenzione a non smontarla.

Con dei coppa pasta ritagliate delle forme nelle fette di pane nero (scegliete la forma che preferite), poi abbrustolite il pane in forno o in una padella antiaderente in modo da formare una crosticina croccante. Spalmate quindi la mousse di salmone sui crostini e servite decorando con uova di pesce o con del salmone affumicato.

Per un tocco ancora più raffinato potete mettere la mousse in una sac à poche con bocchetta stellata e fare dei ciuffi sui crostini.