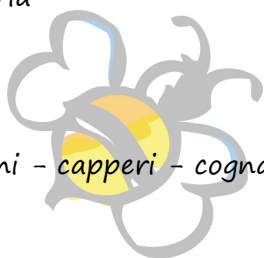




Spuma di salmone affumicato - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria



peperoni - capperi - cognac - pancarrè - salmone affumicato - spuma - piatto natalizio

Ingredienti per 10/12 persone

250g di salmone (ma, secondo me, per una ricetta più economica va benissimo anche il tonno sott'olio ben gocciolato)

120g di burro

200g di Robiola

3 cucchiaini di peperoni sott'olio tagliati a pezzettini

un pugno di capperi sott'aceto, strizzati e sminuzzati

3 cucchiaini di cognac

2 cucchiaini di ketchup

50ml di panna da cucina

2 fogli di gelatina

alcune fette di pancarrè

Per la guarnizione:

3/4 crepes da cui ho ricavato stellina (ho ripiegato così, perchè, seguendo la dose della ricetta che ho su indicato, ne è venuto fuori una pastella tanto liquida che in padella si è tramutata in crepe)

Esecuzione

Mettere ad ammorbidire il burro. Rivestire il fondo di una teglia con pellicola trasparente che debordi. Frullare il salmone a crema e aggiungere il burro a pezzetti, la robiola, il cognac, la panna e il ketchup, frullate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Unite i capperi, il peperone tagliato a pezzetti e la gelatina (lo l'ho usata perchè non ero sicura che la quantità di burro fosse sufficiente per legare. Incorporate un po' di aria con le fruste a palla e versatela nella teglia, livellandola. Ricoprire con il pancarrè, richiudere la pellicola e mettere in frigo per un po'. Io l'ho tenuta un'oretta....ma c'era la gelatina! Capovolgere su un vassoio, decorare e tenere in frigo fino al momento di servire

