



Bimby: Mousse di ricotta e salmone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

200 gr. salmone affumicato, 400 gr. ricotta, 100 gr. panna, 10 gr. colla di pesce, 8 foglie basilico, 50 gr. parmigiano, sale, pepe

Ammolla la colla di pesce in acqua fredda. Inserisci nel boccale il parmigiano, la panna, la colla di pesce strizzata, il sale e il pepe: 2 minuti a temperatura 70 velocità 2. Fai raffreddare, poi aggiungi la ricotta e il basilico: 10 secondi a velocità 5. Fodera uno stampo rettangolare con pellicola trasparente, rivestilo con metà delle fette di salmone e sistema metà composto nello stampo. Unisci al composto rimasto nel boccale il resto del salmone: 10 secondi a velocità 3 e 10 secondi a velocità 5. Sistema nello stampo il tutto, assestalo bene, ricopri con la pellicola e metti in frigorifero a rassodare per almeno 3 ore, prima di servire.

eCucinando.it