



Mousse di salmone

Tempo: 20 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di filetto di salmone Rio Mare all'olio di oliva
- 100g di burro a temperatura ambiente
- 100g di ricotta
- 2 dl di panna fresca
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di maionese pronta
- qualche filo di erba cipollina

Procedimento

1. Montate la panna; in una terrina montate a spuma il burro con una frusta, aggiungete la ricotta e il salmone ben sgocciolato e tritato molto finemente, unite il parmigiano grattugiato e meta' della panna montata incorporandola con delicatezza in modo da ottenere un composto soffice e areato.
2. Incorporate con delicatezza la panna montata alla maionese in modo da avere una maionese molto soffice e completate questa salsa con l'erba cipollina sminuzzata.
3. Sistemate la mousse di salmone in un piatto, decorate a piacere e servite con la maionese soffice.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI