



Pate' di salmone con gelatina al porto

Tempo: 30 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 da 150g- 5 g di burro- 140 g di ricotta fresca- qualche filo di erba cipollina- 200 ml di porto- 1 foglia di alloro piccola- 1 chiodo di garofano- 4 fogli di colla di pesce- sale- petali di rosa

Procedimento:

Metti in un pentolino il porto con 100 ml di acqua, un pizzico di sale, il chiodo di garofano e l'alloro, porta ad ebollizione, aggiungi i fogli di colla di pesce tenuti un poco a bagno per renderli morbidi, gira e leva il tutto dal fuoco. Fodera una piccola teglia con del foglio di alluminio, versa la gelatina attraverso un colino per filtrarla e metti in frigo a raffreddare. Priva delle confezioni e sgocciola il salmone, frullalo insieme al burro e alla ricotta, unisci l'erba cipollina sminuzzata e mettilo in un piccolo stampo da plum cake, foderato di carta da forno. Lascia rassodare anche il pate' in frigorifero per circa 2 ore. Libera il pate' della confezione e taglialo a fette, sminuzza la gelatina, disponi le fette di pate', decora con la gelatina e completa con i petali di rosa.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Il Consiglio per un giorno di festa:

Per vestire i piatti a festa, fatevi ispirare dai fiori! Ricordate che i petali di rosa, viola e violetta, gerani e lilla' oltre a donare colore ai piatti e alla tavola sono edibili.