



Mousse di salmone affumicato

[Del 29/07/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: 150 gr di salmone affumicato, 1 albume, 70 gr di burro, sale, pepe, aneto fresco.

Prima di tutto taglia il burro a dadini piccolini e lascialo a temperatura ambiente per mezz'ora (lontano da fonti di calore). Frulla il salmone in modo da ottenere una crema. Se rimane filamentoso, passalo attraverso un colino a rete fine, schiacciando con il dorso di un cucchiaio. Condisci il salmone con sale, pepe e aneto tagliuzzato. Lavora il burro con un cucchiaio per alleggerirlo: puoi anche montarlo con una frusta elettrica. Unisci il burro lavorato e, in ultimo, l'albume montato a neve ben ferma. Amalgama il tutto e riponi in frigo, in una ciotolina, coperto con pellicola trasparente. Servi con pane tostato. Si può preparare con alcune ore di anticipo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]