



SFORMATINI DI SALMONE

Dosi per 4 persone

Difficoltà: bassa

Costo: medio

250 gr di salmone affumicato

150 gr di panna acida

succo di 1 limone

2 mele fuji

Sale

Pepe

Iniziate con il mescolare in una scodella la panna acida con il succo di limone.

Mettete in frigo a riposare per tutta la notte coperta da pellicola trasparente.

Il giorno dopo iniziate a preparare gli sformati. Sbucciate e tagliate a julienne molto fini le mele, quindi aggiungetele nella scodella con la panna acida, aggiustate di sale e pepe e riponete di nuovo in frigo a riposare.

Nel frattempo prendete delle coppette o degli stampini da creme caramel (vanno benissimo anche quelli di alluminio) e rivestitele con il salmone affumicato, quindi riempite con il composto di mele e panna mantenendovi a mezzo centimetro dal bordo. Richiedere con il salmone esercitando una lieve pressione per sigillare per bene e riponete in frigo.

Poco prima di servire rovesciate gli stampini sul piatto, decorate ad esempio con fili di erba cipollina o con alcuni ventagli di mela.

Volete rendere l'impasto più cremoso? Aggiungete alla panna acida un paio di cucchiari di formaggio tipo Philadelphia!

Vi consiglio di non fare trascorrere più di una decina di minuti tra il portare in tavola questo antipasto e il consumarlo in modo che il ripieno si mantenga ben fresco e compatto.

Alla prossima ricetta!

Enrica