

MOUSSE IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta sfoglia,
- 170 g di salmone al naturale in scatola,
- 250 g di gamberetti surgelati,
- 50 g di salmone affumicato,
- 200 g di mascarpone,
- panna,
- 50 g di pistacchi,
- 3 uova,
- formaggio grana grattugiato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Frullare i gamberetti lessati, il salmone al naturale, quello affumicato e 4-5 cucchiaini di panna.

Unire alla crema il mascarpone, 2 uova, poco grana, i pistacchi tritati, sale e pepe.

Con parte della pasta foderare uno stampo imburato e mettervi la crema, coprire con il resto della pasta, spennellare di tuorlo e cuocere in forno a 200° per 40 minuti.