

# PATÈ AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di salmone fresco,
- 350 g di merluzzo fresco,
- 60 g di burro,
- 2 tuorli d'uovo,
- 6 cucchiaini di sherry secco,
- 2 fette di pane raffermo,
- 1 bicchiere di latte,
- alloro,
- sale,
- pepe.

Pulite, spellate e togliete le lisce al salmone; tagliate a listarelle di due cm di spessore le parti del pesce più carnose e mettetele a marinare nello sherry girandole di tanto in tanto, insaporite con alloro, sale e pepe.

Pulite e togliete le lisce e la pelle anche al merluzzo e ponetelo in un frullatore insieme con le altre parti del salmone.

Aggiungete al pesce le fette di pane inzuppate nel latte, i tuorli un po' sbattuti, il burro, il sale e il pepe.

Iniziate a frullare e poi poco per volta versate anche il sugo della marinata fino ad avere un composto omogeneo.

Il composto ottenuto passatelo a setaccio.

In una pirofila imburrata ponete le listarelle di salmone formando uno strato, continuate con uno strato di composto e finite con il composto di pesce.

Cuocete a forno a 160 gradi con la pirofila coperta per circa cinquanta minuti.

Questo piatto può essere conservato in frigorifero per 3 giorni e deve essere servito freddo.