

PATÈ DI SALMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di salmone in scatola,
- prezzemolo,
- maionese,
- limone,
- senape semi-piccante,
- sale,
- limone.

Raccogliete il salmone scolato in una ciotola, sminuzzatelo, amalgamatelo con 3 o 4 cucchiari di maionese e con due cucchiari di senape, ammorbidite il composto con il succo di mezzo limone passato al colino; aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato e mescolate il tutto con cura.

Assaggiate e, se occorre, salate.

Mettete il composto in uno stampo da plumcake e tenete in frigo almeno un'ora.

Sformate su un piatto da portata, guarnite con spicchi di limone e servite con fette di pancarrè leggermente tostate