

## PATÈ DI SALMONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di filetto di salmone fresco,
- 100 g di salmone affumicato,
- 300 g di formaggio creme fraiche,
- 10 cl di gelatina di pesce,
- 1 cucchiaino di erba cipollina tritata,
- 1 cucchiaino di aneto tritato.

Fate cuocere il filetto di salmone completamente spinato in un court bouillon, scolatelo e fatelo raffreddare completamente.

Tritate finemente il salmone affumicato e fatelo raffreddare in frigo.

Quando le carni del pesce saranno ben fredde lavoratele insieme alla creme fraiche e alla gelatina di pesce.

Aggiungete gli aromi, mescolate bene e con un cucchiaio ricavate tante piccole formine con il composto, e sistematele capovolte in un piatto da portata.

Fate raffreddare e servite in tavola, decorando eventualmente con uova di lompo.