

PATÈ DI SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti per 8 persone:

- 200 g di salmone affumicato,
- 3 patate,
- 3 cucchiaini di olive nere snocciolate,
- 30 g di burro,
- 2 acciughe,
- cetriolini,
- sale,
- pepe.

Lessate le patate, sbucciatele, passatele allo schiacciapatate.

Frullate il salmone a pezzetti con le olive, il burro fuso, le acciughe, sale e pepe.

Amalgamate il frullato al passato di patate e lavorate sino a ottenere un composto omogeneo.

Versatelo in uno stampo imburrato, paregiate, la superficie e ponete in frigorifero 6 ore.

Sformate il patè, guarnite con i cetriolini