

TERRINA DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di salmone al naturale,
- 20 g di foglie di spinaci grandi,
- 120 g di burro,
- 30 g di salmone affumicato,
- 1 cucchiaio di pepe rosa,
- olio d'oliva,
- sale.

Lessare gli spinaci per 2' in acqua bollente e salata.

Mantecare il burro con il salmone sgocciolato, il salmone affumicato tritato e il pepe rosa.

Versare il composto in uno stampo, disporvi sopra le foglie di spinaci e mettere in frigo per 30 minuti.

Sformare e servire