

GAMBERETTI CON SPUMA AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di gamberetti
- 3 trance di salmone
- 10 cl di panna
- 2 cucchiaini di brandy
- gelatina
- sale
- pepe

Sgusciate i gamberetti e bolliteli in acqua salata per 4 minuti.

Preparate una gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione, velate il fondo di uno stampo e fate rapprendere in frigorifero.

Sistamate sul fondo uno strato di gamberetti, tenendone da parte un po'.

In una padella antiaderente cuocete le trance di salmone per 5 minuti voltandole.

Sminuzzate la carne, togliete eventuali spine, mettetela nel mixer con la panna, due cucchiaini di brandy, regolate sale e pepe.

Versate la spuma nello stampo, ricopritela con un velo di gelatina e ponete in frigorifero per 2 ore.

Al momento di servire capovolgete lo stampo su un piatto da portata e guarnite con i gamberetti.