

PATÈ DI SOGLIOLA AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di filetti di sogliola
- 200 g di salmone affumicato a fettine
- 300 g di panna
- 60 g di pistacchi sbucciati e pelati
- 2 albumi d'uovo
- 1 ciuffo di crescione
- 1 pizzico di paprica
- pancarrè
- olio d'oliva
- sale
- burro per lo stampo

Tritate i filetti di sogliola.

Incorporatevi poco per volta gli albumi.

Salate, insaporite con un pizzico di paprica.

Riempite una ciotola grande di ghiaccio e appoggiatevi sopra la terrina con il composto.

Lavoratelo con un frullino elettrico aggiungendo a filo la panna, quindi unite i pistacchi e il crescione tritati.

Imburrate uno stampo e foderatelo con il salmone lasciandolo debordare.

Versate il composto, livellatelo e ripiegate sopra il salmone.

Cuocete a bagnomaria per 1/2 ora in forno a 190'.

Sformate e servite con pancarrè caldo.