

TERRINA DI SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di salmone affumicato,
- 200 g di trota affumicata,
- 10 cl di panna,
- 1 vasetto di uova di lompo.

Frullate il salmone e raccoglietelo in un ciotola.

Frullate la trota e raccoglietela in un'altra ciotola.

Montate la panna, dividetela a metà e incorporatela nei due frullati di pesce.

Foderate uno stampo a cassetta con abbondante pellicola trasparente in modo che ne avanzi oltre il bordo.

Distribuite uniformemente sul fondo il composto di salmone.

Cospargete con le uova di lompo la superficie.

Ricoprite con il composto di trota.

Chiudete lo stampo con la pellicola e tenetelo in frigorifero per circa 6 ore.

Sformate sul piatto da portata.