

MOUSSE DI SALMONE

Ingredienti:

300 gr. di salmone bollito

150 ml. di panna

100 ml. di besciamella

500 ml. di gelatina di pesce

Procedimento:

Frullare il salmone e la besciamella. Salare e pepare. Aggiungere la panna montata e un po' di gelatina, far rapprendere un po' il resto della gelatina e versarci sopra la mousse di salmone mescolando bene.

