



Mousse al salmone



Ingredienti

225 g	Philadelphia
110 g	Salmone affumicato
65 g	Panna fresca liquida
n° 2	Cucchiaini di succo di limone
n° 2	Cucchiaini di caviale rosso, o uova di lompo
n° 1	Pezzetto di cipollotto, circa 5 cm
-	Qualche goccia di Tabasco (facoltativa)

Preparazione

1. Tirare fuori il Philadelphia dal frigo e farlo tornare a temperatura ambiente.
2. Mischiarlo quindi alla panna e montare il tutto con le fruste elettriche; si dovrà ottenere un composto soffice.
3. Unire ora usando un cucchiaino o un mestolo il pezzetto di cipollotto tritato finissimo ed il succo di limone.
4. Tagliare a pezzetti o striscioline il salmone e unirlo con delicatezza (i pezzi devono risultare visibili).
5. Unire il Tabasco e da ultimo il caviale rosso (o uova di lompo), facendo attenzione a non romperlo.
6. Mettere in una ciotola coperta con pellicola che sbordi dai lati in modo da poterla sformare con facilità.
7. Tenere in frigo ma è importante che torni a temperatura ambiente per essere servita, è molto più buona.

Accompagnarla con tartine, crostini di pane o crackers integrali.