

Rubriche > Gli annunci

RUBRICA

Il Dispari PROFESSIONISTI
DILA APS
a cura di
Bruno Mancini

D'ISCHIA
L'ARTE
D'ISCHIA
L'ARTE



Natalia Costa & Lucio Filisdeo - Arte culinaria

Mousse di salmone – Musse de salmão

Mousse di salmone

- 150 gr di salmone affumicato
- 1 tazza di maionese
- 1 tazza di panna
- 1 cucchiaino di gelatina di limone
- ½ cipolla piccola
- 2 cucchiaini di ketchup
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 dado da brodo di pesce
- olio
- sale
- pepe

Per completare
insalata verde.

Ammollate la gelatina in acqua
fredda.

Riunite in un frullatore la cipolla
tagliuzzata, il salmone, la
maionese, il ketchup e il succo di
limone e azionate fino ad avere un
composto liscio e cremoso.

Sciogliete il dado e la gelatina,
scolata e strizzata, in mezza tazza
di acqua bollente e aggiungete il
tutto alla crema di salmone.

Lavorate fino ad avere un
composto omogeneo e lasciatelo
raffreddare leggermente.

Montate la panna e amalgamatela
alla miscela, mescolando
delicatamente, aggiustate di sale e
pepe.

Ungete leggermente una teglia
con dell'olio, versatevi la mousse e
lasciatela rassodare in frigorifero
per almeno 6-8 ore.

Servitela con insalata verde.

Se volete ricreare l'effetto squame,
date invece al composto la forma
di un pesce e guarnitelo con
rondelle di zucchina appena
sbollentate.



Legenda valida per tutte le ricette

- Gli ingredienti delle ricette sono sempre per 4-6 persone.
- Con cucchiaino si intende quello da minestra.
- Il cucchiaino è quello da tè.
- La tazza è quella a tè.
- La tazzina è quella da caffè.
- Le temperature di cottura sono espresse in gradi centigradi.
- Gli ingredienti: verdure, frutta, carne e pesce sono sempre già mondati, se non diversamente precisato.
- Se la preparazione prevede

l'utilizzo di scorza di arancia,
limone ecc. scegliete sempre
agrumi non trattati.

• Con olio si intende olio
extravergine di oliva leggero, salvo
indicazioni diverse.

• L'aceto è sempre aceto di vino
rosso, se bianco o a base di altri
ingredienti viene specificato.

• Con pepe si intende sempre il
pepe nero, se di altro tipo viene
specificato.

• Con zucchero si intende il
prodotto semolato, se grezzo, di
canna o altro viene specificato.