

TARTINE CON MOUSSE DI SALMONE E ALICI

Ingredienti

- burro (150g)
- erba cipollina
- salmone affumicato (150g)
- pepe rosa (3g)
- pepe nero
- mentuccia fresca
- alici sottosale (150g)
- 4 fette di pancarrè

Come si prepara

Ammorbidire il burro, lavorandolo fino a renderlo morbido e separarlo in due parti.

Frullare metà burro con il salmone affumicato tagliato a pezzetti, qualche stelo di erba cipollina e mezzo cucchiaino di pepe rosa in grani.

Lavare accuratamente le alici sotto l'acqua corrente e farle marinare in olio aromatizzato con la mentuccia fresca sminuzzata e pepe nero per una mezz'ora.

Frullare l'altra metà di burro con le alici sminuzzate e marinate.

Tagliare a metà le fette di pancarrè in modo da ottenere dei triangoli e spalmare, su alcune, abbondante mousse di salmone, sulle altre la mousse di alici.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Tags

stuzzichini, aperitivi, tartine, antipasti freddi, mousse, natale, pancarrè, capodanno, San Silvestro, s. silvestro, Tartine con mousse di salmone e alici

