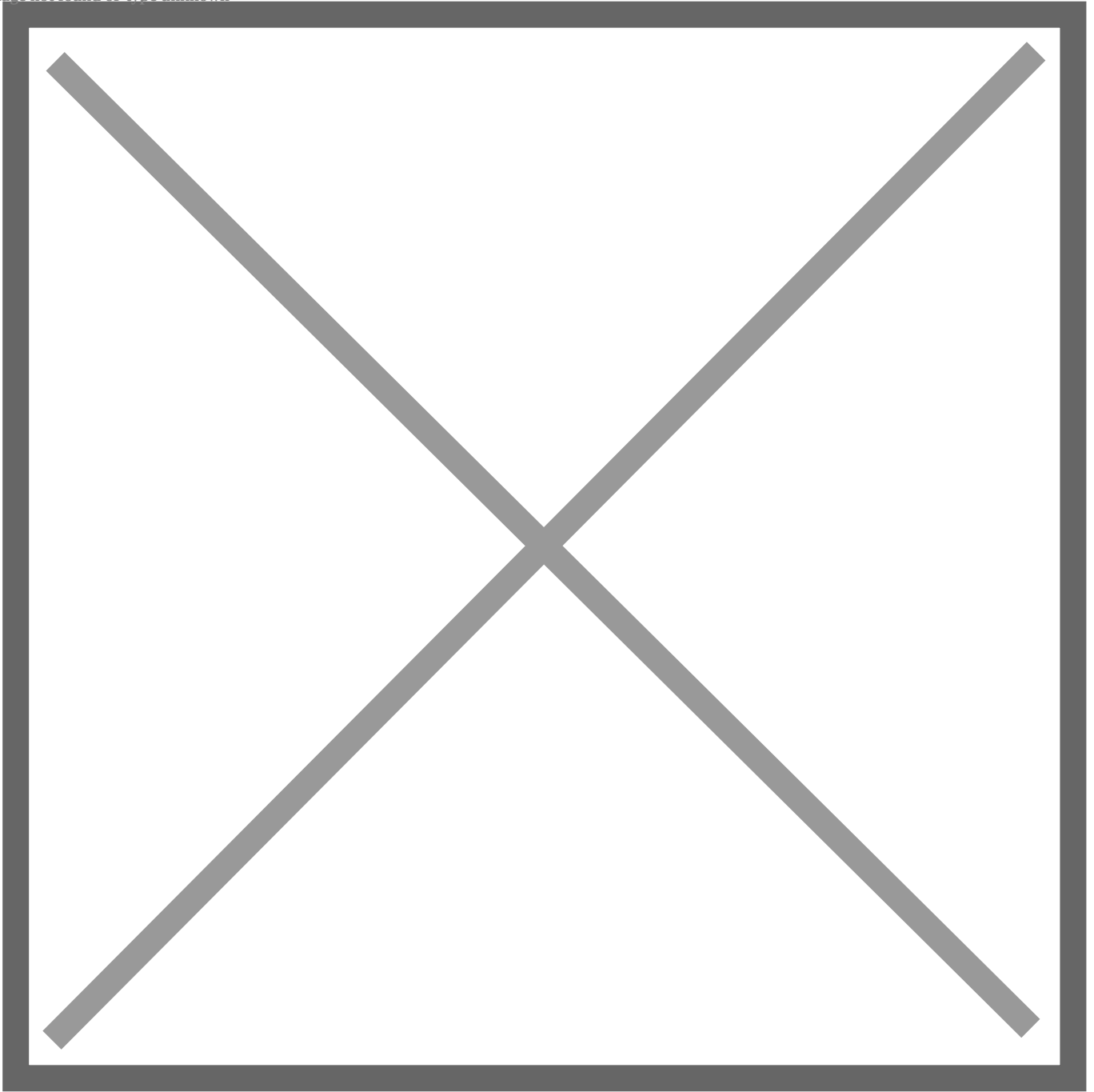


Terrina di salmone e spigola

Image not found or type unknown



Ingredienti per 6 persone

- 350 g di filetto di salmone
- 200 g di filetti di spigola

- 160 g di salmone a fette sottili

- 100 g di biette mondare e lavate
- 1,5 dl di panna fresca
- 2 albumi d'uovo
- burro per lo stampo
- sale
- pepe rosa

Esecuzione

Frullare 200 g di salmone tagliato a tocchetti nel mixer con un albume, metà della panna, un pizzico di sale e qualche grano di pepe, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo; utilizzando lo stesso procedimento, lavorare i filetti di spigola. In una pentola con acqua salata far bollire per pochi istanti le foglie di bietta, scolarle e metterle ad asciugare su un panno di cotone. Nel frattempo tagliare il resto del salmone (circa 150 g) a bastoncini regolari e avvolgerli uno a uno con una o due foglie di bietta per poi posizionarli nella farcia. Foderare, quindi, uno stampo da plumcake con carta da forno ben imburata, rivestirlo con le fettine di salmone e poi con le biette rimaste. Disporre il mix di spigola sul fondo dello stampo, sistemarvi sopra i bastoncini di salmone, riempire con il composto di salmone e livellare il tutto. Ripiegare le biette e le fettine di salmone sul composto e cuocere a bagnomaria in forno a 160° per 40 minuti. Infine, sformare dallo stampo la terrina sul piatto da portata e guarnire con granelli di pepe.