

Patè di salmone

INFORMAZIONI

- **4** persone
- **100Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di salmone affumicato
- 10 g di burro a temperatura ambiente
- 40 g di Maionese

PREPARAZIONE

- Refinire il salmone eliminando le parti scure. Metterlo nel frullatore ed azionare l'apparecchio a piccoli colpetti, per non surriscaldare il pesce, fino ad ottenere una pasta omogenea piuttosto fine e densa.
- Mettere il salmone così tritato in una ciotola, aggiungere il burro ed amalgamare accuratamente aiutandosi con una forchetta.
- Unire la maionese ed amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Per non guastare l'aroma deliziosamente affumicato del patè scegliere una maionese dal sapore molto delicato, come ad esempio quella allo yogurt.

Ben coperto si conserva in frigorifero per un paio di giorni. Può essere utilizzato per preparare gustosi tramezzini, tartine, o per guarnizioni.

In genere, se utilizzato per tartine, la dose indicata va bene per 4 persone. Se invece si confezionano tramezzini è sufficiente per 2 persone.

Con le dosi indicate si preparano circa 150 grammi di patè che contiene 400 calorie in totale.