

ANTIPASTI E SNACK

# Antipasto di Salmone, Mele e Panna Acida

di: *marble e Regine*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

Panna acida  
succo di 1 limone  
2 mele fuji  
200 g di salmone affumicato  
pepe  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Spremere il succo di limone e mescolarlo con la panna acida: lasciare in frigo per tutta una notte coperto con della pellicola o con un piattino.

Il giorno dopo preparare gli sformatini: sbucciare le mele e tagliarle a julienne fine fine, metterle nella ciotola con la panna, aggiustare di sale e pepe fresco, rimettere in frigo.

Foderare delle coppette o stampini da creme caramel con le fette di salmone affumicato, riempire con l'insalata di mele, richiudere con salmone sopra, sigillare premendo un po' e

riporre di nuovo in frigo.



- 2 Un'ora prima di servire, rovesciare lo stampino sul piatto di servizio, sbizzarrirsi con la decorazione ad esempio fettine di limone tagliato, erba cipollina, pomodorini ciliegini oppure un fiore, servire ben fresco.





NOTE