

ANTIPASTI E SNACK

Bocconcini di cetriolo con mousse al salmone e vodka

di: *lillaria*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA BASE

CRACKER tipo ritz - 8

CETRIOLI 1

PER LA MOUSSE

SALMONE AFFUMICATO 60 gr

PANNA DA CUCINA 125 ml

PEPE NERO macinato -

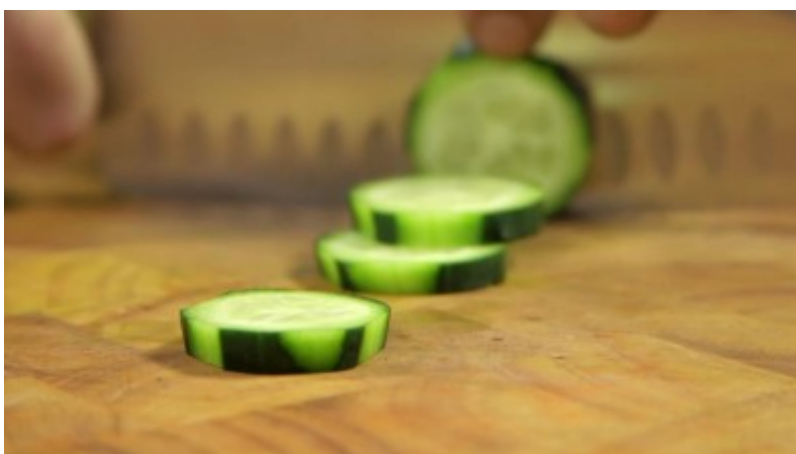
VODKA 2 cucchiaini da tavola

PER LA DECORAZIONE

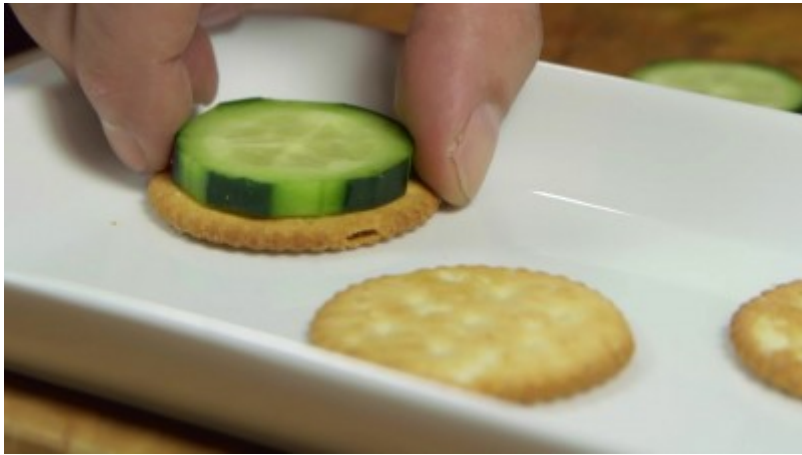
PEPE VERDE o pepe rosa -

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e spuntate il cetriolo; quindi sbucciatelo alternando le strisce ed affettatelo a dischetti.



- 2 Su di un piatto da portata disponete i ritz e le fettine di cetriolo sopra ad ogni crackers.



3 Ora preparate la mousse di salmone: nel bicchiere del frullatore aggiungete il salmone sminuzzato, la panna da cucina, la vodka e un po' di pepe macinato fresco; frullate riducendo il tutto in una crema.





4 A questo punto, trasferite la mousse in una sac à poche.



5 Aggiungete la mousse su ogni cetriolo e decorate con il pepe verde.

