

ANTIPASTI E SNACK

Mousse di salmone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + IL TEMPO DI RIPOSO IN FRIGORIFERI (1 ORA)



La **mousse di salmone** è la regina indiscussa degli antipasti raffinati, un classico intramontabile che risolve ogni aperitivo dell'ultimo minuto o cena elegante. Con la sua consistenza setosa e il sapore delicato ma persistente, questa crema spalmabile è perfetta per farcire tartine, vol-au-vent croccanti o per accompagnare delle verdure fresche tagliate a bastoncino.

Se vuoi stupire i tuoi ospiti con un buffet variegato, potresti servirla insieme a dei fragranti [crackers fatti in casa](#) o proporre come alternativa una saporita [crema di avocado e lime](#). Preparare la mousse di salmone è un gioco da ragazzi e ti

permetterà di portare in tavola un tocco di classe senza accendere i fornelli, proprio come accade con la nostra versione della bruschetta feta e cetrioli o i celebri cetrioli ripieni. Il segreto di questa preparazione risiede nel perfetto equilibrio tra la sapidità del pesce e la dolcezza del formaggio cremoso, che insieme creano un'armonia di sapori capace di conquistare ogni palato al primo assaggio

INGREDIENTI PER LA MOUSSE DI SALMONE

SALMONE AFFUMICATO 200 gr
FORMAGGIO SPALMABILE 150 gr
PANNA FRESCA LIQUIDA 100 gr
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
ANETO FRESCO
PEPE ROSA
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE DELLA MOUSSE DI SALMONE

- 1 Prendi il salmone affumicato, ricava qualche listarella da tenere da parte per la decorazione finale delle bruschette e taglia il resto del salmone a pezzetti. Metti il salmone tagliato nel mixer insieme al formaggio spalmabile e al succo di limone filtrato. Frulla il tutto a scatti fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
- 2 Versa la panna fresca ben fredda di frigorifero in una ciotola e montala a neve ferma utilizzando le fruste elettriche. Unisci la crema di salmone alla panna montata e mescola delicatamente dal basso verso l'alto con la spatola, compiendo movimenti fluidi per non smontare il composto. Assaggia e aggiungi una spolverata di pepe rosa macinato al momento, qualche fogliolina di aneto fresco tritato e, solo se lo ritieni necessario, un pizzico di sale.
- 3 Copri la ciotola con la pellicola trasparente e lascia riposare la mousse in frigorifero per almeno un'ora, in modo che rassodi e raggiunga la consistenza ideale. Trasferisci la mousse in una sac-à-poche e distribuiscila nei bicchierini da portata (oppure servila a cucchiaiate su dei crostini di pane caldo). Guarnisci ogni porzione con le listarelle di

salmone tenute da parte e un rametto di aneto fresco.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo di accompagnarla con crostini o pane certificati gluten-free.

Versione senza lattosio: utilizza un formaggio spalmabile o della ricotta certificata senza lattosio per ottenere la stessa cremosità garantendo la massima digeribilità.

Versione light: per una variante meno calorica, sostituisci la panna con dello yogurt greco bianco allo 0% di grassi o della ricotta magra ben setacciata.

L'idea vegetariana/vegana: puoi realizzare una "finta mousse" utilizzando del tofu vellutato frullato con un pizzico di alghe nori tritate e fumo liquido per richiamare il sapore del mare.

L'idea WOW: aggiungi un cucchiaino di uova di salmone o di caviale in superficie e una spolverata di pepe rosa: l'effetto cromatico e il contrasto di consistenze trasformeranno il piatto in una proposta da ristorante stellato.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per una mousse di salmone dalla consistenza impeccabile, frulla il pesce quando è ancora molto freddo di frigorifero. Se la crema dovesse risultare troppo compatta, aggiungi un cucchiaino di succo di limone o di panna liquida per renderla più fluida e vellutata.

Lo sfizio in più: aggiungi della scorza di lime grattugiata e un rametto di aneto fresco tritato finemente: la nota agrumata e balsamica esalterà incredibilmente la freschezza del salmone.

L'idea per i bambini: spalma la mousse su fette di pane bianco tagliate con formine divertenti (stelle, cuori o pesciolini) e usa dei pezzetti di oliva per fare gli occhietti: diventerà la loro merenda salata preferita.

Idea antispresco: non buttare i ritagli irregolari del salmone affumicato che avanzano da altre preparazioni! Sono perfetti per essere frullati e trasformati in questa deliziosa crema.

CONSERVAZIONE

La mousse di salmone si conserva perfettamente in frigorifero per 1-2 giorni all'interno di un contenitore ermetico. Ti consiglio di coprire la superficie con della pellicola a contatto per evitare che si ossidi e perda il suo colore brillante.