

ANTIPASTI E SNACK

Torta al salmone

di: *Madamadorè*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

- 500 g di robiola
- 500 g di mascarpone
- 400 g di salmone affumicato
- 1 barattolino di uova di lompo rosse.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Amalgamare per bene la robiola ed il salmone.



3 Frullare il salmone lasciandone un paio di fette per guarnire.



4 Unire ai due formaggi il salmone frullato e le uova di lompo.



5 Mescolare fino a che non risulterà tutto ben amalgamato.



- 6 Mettere il composto su un vassoio lasciandone un pochino, tagliare a striscioline il salmone messo da parte e ricoprire la superficie.

Con il composto fare dei ciuffetti usando la sacca da pasticciere.



