

Paté di salmone



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

250g di filetti di salmone
senza pelle
200g di formaggio cremoso
30ml (2 cucchiai) di aneto
fresco, tritato
succo di 1 lime
sale e pepe nero macinato
al momento
5 -10ml (1- 2 cucchiaini) zenzero,
aglio e salsa piccante
pane tostato e grissini,
per servire

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldate il grill e fate cuocere a calore medio i filetti di salmone per circa 8 -10 minuti, girandoli una volta durante la cottura, fino a quando iniziano a squamarsi. Rimuovete dal calore e lasciate raffreddare



completamente.

2. Nel frattempo, montate sul robot l'accessorio per tritare.

3. Fate a pezzi il salmone e ponetene meta' nel recipiente del robot. Aggiungete il resto degli ingredienti, inserite il coperchio, il paraschizzi e il motore.

Lavorate a velocita' 5 per circa 45 secondi, raschiando i lati del recipiente, se necessario. Quando il composto e' omogeneo, incorporate il resto del salmone. Travasate in una ciotola, coprite e refrigerate per 4 ore.

4. Servite con grissini e pane tostato al momento.