CANNOLI DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di salmone affumicato,
- 100 g di burro,
- qualche goccia di limone,
- una dozzina di cannoli di pasta sfoglia (acquistati in una buona pasticceria).

Pestate il salmone nel mortaio in modo da ridurlo in poltiglia.
Montate leggermente il burro con una spatola di legno, incorporandovi qualche goccia di limone.
Poi unitevi il salmone, amalgamando bene, in modo da ottenere un composto cremoso.
Mettetene un piccolo quantitativo per volta in una siringa da dolci e con questo riempite ogni cannolo, decorandone poi la superficie con il composto rimasto.