# SALMONE IN FORMA

Ingredienti per 4 persone:

- una patata di media grandezza,
- sale,
- 160 g di salmone in scatola al naturale,
- una cipolla,
- 60 g di burro,
- un cucchiaio di tomato ketchup,
- un cucchiaino di senape,
- la scorza grattugiata di un limone,
- un cucchiaio di brandy,
- qualche cetriolino sott'aceto,
- quattro cucchiai di maionese (in vasetto).

Sbucciate la patata, lavatela, tagliatela a pezzi e lessatela in acqua salata.
Nel frattempo scolate il salmone dal suo liquido di conserva e privatelo delle eventuali spine.
Tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire col burro, in un tegame.
Aggiungete il salmone, il ketchup, la senape, la scorza di limone grattugiata e il brandy; rimestate con un cucchiaio di legno e lasciate cuocere per 3-4 minuti, a fuoco lentissimo.
Scolate la patata, trasferitela nel tegame e lasciatela insaporire .
Passate il composto al passaverdura, su cui avrete montato il disco con i fori piccoli, raccogliendolo in una terrina; poi distribuitelo in quattro formine da crème caramel, livellandone la superficie con il dorso di un cucchiaio.
Tenetelo in frigorifero per 1 ora.
Nel frattempo, tagliate i cetriolini a ventaglietti.
Trascorso il tempo previsto, togliete gli stampini dal frigorifero, capovolgeteli sul piatto da portata e sformate il composto di salmone (se avesse qualche difficoltà ad uscire, agevolate l'operazione introducendo una sottile lama di coltello tra le pareti degli stampini e il composto).
Versate su ogni sformato di salmone un cucchiaio di maionese e guarnite con i ventaglietti di cetriolo.
Servite subito.