# MOUSSE SALMONE E CETRIOLO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 cucchiaino di sale fino,
- 1 cetriolo piccolo,
- 230 g di ricotta,
- 30 cl di panna da cucina,
- 1 limone (succo),
- 1 scorza di limone,
- 250 g di salmone,
- 10 g di colla di pesce,
- pane tostato,
- sale,
- pepe,
- 1 ciuffo di dragoncello,
- 1 fettina di cetriolo,
- alcune fettine di limone,
- insalata verde,
- 2 cucchiaini di dragoncello.

La preparazione vera e propria dura una trentina di minuti.
Successivamente bisogna far riposare il preparato in frigo per due ore.
Tagliate a metà il cetriolo senza sbucciarlo e con un cucchiaino eliminate i semi.
Grattugiatelo su un piatto e cospargete la polpa con il sale fino.
Lasciate riposare per trenta minuti affinché emetta l'acqua di vegetazione.
Nel frattempo pulite il salmone ben sgocciolato dal suo liquido di conservazione.
Eliminate ogni traccia di pelle o lisca.
Schiacciate la polpa con la forchetta.
Setacciate il formaggio e mescolatelo al salmone con la panna.
Raccogliete la polpa di cetriolo in un setaccio e sciacquatela bene per eliminare il sale.
Scolatela, appoggiatela su carta da cucina e schiacciate per eliminare l'acqua in eccesso.
Unite la polpa al salmone.
Insaporite con la scorza di limone grattugiata, il succo, sale, pepe e dragoncello tritato.
Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda poi strizzatela e fatela sciogliere a bagnomaria.
Versatela nella crema di salmone e mescolate bene.
Distribuite il composto in sei stampini individuali da crème caramel, leggermente oleati.
Fate rassodare in frigorifero per qualche ora.
Immergete velocemente il fondo degli stampini in acqua bollente e rovesciateli su piatti individuali.
Decorate con ciuffetti di dragoncello e fette di cetriolo e di limone.
Servite accompagnando con insalata e pane tostato.