

SALMONE IN BELLAVISTA

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di gamberetti surgelati da 100 g,
- quattro uova,
- 60 g di burro,
- sale,
- 2 cucchiaini di senape,
- un bicchiere di panna,
- 3 cucchiari di rafano grattugiato,
- il succo di mezzo limone,
- zucchero,
- otto fette di salmone affumicato,
- quattro cucchiari di caviale,
- un cespo di lattuga.

Lasciate scongelare i gamberetti a temperatura ambiente.

Nel frattempo, fate rassodare le uova in acqua bollente, per 10 minuti.

Scolatele, lasciatele raffreddare completamente sotto l'acqua corrente, sgusciatele e tagliatele a metà.

Mettete i tuorli in una terrina e spappolateli.

Unite il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, una presa di sale e la senape.

Con un cucchiario di legno, o con una frustina, lavorate il composto sino ad ottenere una crema omogenea; poi trasferitelo in una tasca da pasticciare con la bocchetta a stella e riempitene i mezzi albumi che poi guarnirete con uno o più gamberetti.

Montate la panna a neve molto consistente e unitevi il rafano grattugiato, il succo di limone e un cucchiaino di zucchero.

Mettete il composto in frigorifero.

Stendete le fette di salmone sul tagliere; distribuite sopra ciascuna mezzo cucchiario di caviale e arrotolatele su se stesse.

Lavate le foglie di lattuga, scolatele e disponetele sul piatto da portata.

Adagiatevi sopra gli involtini di salmone e le uova farcite.

Togliete la panna dal frigorifero, mettetela in una tasca da pasticciare e decoratene il salmone.