BAVARESE DI TROTA IN VESTE DI SALMERINO AFFUMICATO

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di polpa di trota
- 150 g di fumetto di pesce
- 12 g di colla di pesce
- 20 g di succo di limone
- 150 g di panna
- 350 g di salmone affumicato
- sale
- pepe

Guarnizioni consigliate: insalatine novelle; tartare di legumi; legumi al vapore; asparagi lessati; sedano rapa; dariole di broccoletti.
Pulire la polpa di trota da impurità e piccole lische.
Cuocerla lentamente nel fumetto di pesce e raffreddarla.
Mettere il composto ed il succo di limone, nel cutter, mixare e passare al setaccio.
Ammollare la colla di pesce in acqua, scioglierla poi in poco brodo di pesce caldo ed aggiungerla al composto.
Foderare degli stampini con il salmerino affumicato tagliato sottile.
Montare la panna e unire alla purea di pesce e con il composto riempire gli stampi preparati.
Coprire gli stampi con altre fettine di salmerino, mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
Togliere dagli stampi la bavarese e servire a piacere.