

---

## CUPOLA DI SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di salmone affumicato
- 200 g di burro
- 300 g di macedonia di verdura
- maionese
- 1 tartufo
- tonno
- carota o uovo

Preparare al centro del piatto una montagnetta fatta con la macedonia di verdure.

Arrotolare le fette di salmone, tagliarle a strisciole regolari: con queste coprire la sommità della cupoletta.

A parte lavorare il tonno con il burro, fino ad ottenere una crema omogenea che andrà unita alla maionese.

Con questa salsa coprire la sommità della montagnetta e lasciare che coli verso il basso.

Decorare la base della montagnetta a piacere, con carote a fettine oppure uova sode affettate.

Spolverizzare il tutto con lamelle di tartufo tagliate sottilissime.