

PASTICCIO DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di salmone
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 1 uovo
- 1 albume d'uovo
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- maionese
- alcuni capperi
- burro per servire

Aprite una piccola scatola di salmone, toglietelo e mettetelo in una terrina dove versate tre cucchiaini di pangrattato fine, due cucchiaini di parmigiano grattugiato, un uovo intero e un albume, mescolate bene il tutto con un cucchiaino di legno e non aggiungete sale perché, in genere il salmone è già salato a sufficienza.

Impastate quindi con le mani e date al composto una forma allungata e stretta come di un salame, avvolgete questa specie di salame in un lino pulito, inumidito e spremuto e legatelo bene tutto intorno.

Fatelo cuocere in una casseruola piena d'acqua e fate bollire per circa un'ora.

Quando è cotto, toglietelo dalla casseruola, levate il panno e lasciate raffreddare, poi tagliate a fettine che servite coperte di maionese insaporita con alcuni capperi tritati.

Potete anche servirlo con burro fritto.