

# Sformato di ricotta e salmone

Uno sformato molto semplice da realizzare ma molto scenografico. L'effetto bicolore si nota solo al momento di servire ed è molto carino.



Ingredienti:

- 10 gr gelatina in fogli (5 fogli)
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 100 gr di panna fresca
- 400 gr di ricotta di mucca o mista
- 10 foglie di basilico pulite
- sale e pepe q.b.
- 300 gr di salmone affumicato a fette

Ammollare la gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti.

In un pentolino unire la panna e il parmigiano grattugiato, aggiungere la gelatina, e cuocere a fiamma bassissima per 3/4 minuti finchè il composto non risulterà ben liscio e senza grumi.

Lasciare raffreddare per 30 minuti circa, poi aggiungere la ricotta, il basilico tritato, il sale e il pepe, amalgamare nel mixer fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

Foderare una boule di circa 20cm di diametro con pellicola da cucina, facendo trabordare abbondante pellicola dai bordi. (io uso quelle semisfere di acciaio inox dell'Ikea, le trovo perfette).

Foderare tutto lo stampo con circa metà delle fette di salmone fino all'altezza necessaria (più o meno 2/3 dell'altezza della boule).



E' importante che non rimangano buchi scoperti e che tutte le pareti siano ben foderate. Versare sulle fette di salmone metà del composto di formaggio e livellare bene con una spatola da cucina.



Versare nel mixer il rimanente salmone e frullare bene, dopodichè aggiungere il composto rimanente e frullare finche la crema non sarà nuovamente liscia e senza grumi.

Versare anche questo impasto sul precedente bianco, livellando bene.



Ripiegare sopra la mousse le fette di salmone, chiudere bene con la pellicola e porre in frigorifero per almeno 3 ore.

Servire su un piatto da portata, preferibilmente guarnendo con foglie di lattuga intorno oppure con ciuffi di panna, montata con un pizzico di sale.

