



# Riunione: Eleganza con gusto



1. Incorporate il mascarpone alla mousse.



2. Aromatizzate con la scorzetta grattugiata del limone

## I fiori all'occhiello di Riunione

Norvegese o scozzese? **FjordSalmone** ha un gusto delicato, mentre **FjordScozia** conquista coloro che amano i sapori più decisi. Un aspetto però li accomuna: sono tutti e due prodotti ancora oggi con i metodi tradizionali, come la salatura a mano e la lavorazione dal fresco che garantiscono qualità organolettiche eccellenti. Per info: [www.lariunione.it](http://www.lariunione.it)



## Petit di salmone

STAMPINI DA TARTELLETTA Ø 5 CM  
PER 25 TARTELLETTE

### Ingredienti

1 rotolo di pasta brisée  
150 g di mascarpone  
150 g di ricotta  
35 g di scalogno  
1 spicchio d'aglio  
1 limone  
200 g di FjordSalmone Salmone Scozzese Affumicato Riunione  
1 noce di burro, pepe, sale  
3 fette di mela verde

### Preparazione

• Ungete 25 stampini da tartelletta. Foderateli con la pasta brisée, rifilate i bordi e pungetela.

• Proteggete le tartellette con dischetti di carta da forno, riempieteli con del riso e infornate a 180° per 15 minuti. Sfornate e sfornate. Tritate aglio e scalogno, poi appassiteli nel burro con 2 cucchiaini di acqua. Quando lo scalogno sarà completamente statto, frullatelo con 100 g di FjordSalmone Riunione.

• Sbattete il mascarpone con la ricotta, poi incorporatelo alla mousse di salmone e aromatizzate con la scorzetta grattugiata di limone. Salate e pepate. Farcite le tartellette con la mousse.

• Realizzate delle sigarette con le fettine di FjordSalmone Riunione, tagliatele lunghe 2 cm e ponetele sulle tartellette. Decorate con pezzettini di mela.

## Torrette di salmone e insalata russa

COPPAPASTA CM 12x7,5  
PER 5/6 PERSONE

### Ingredienti

200 g di FjordSalmone Salmone Norvegese Affumicato Riunione  
200 g di asparagi mondati  
300 g di verdure lessate per insalata russa  
maionese q.b.  
300 g di brodo di pesce  
12 g di colla di pesce  
2 fette di pane in cassetta

### Preparazione

• Lessate per 15 minuti gli asparagi, poi scolateli croccanti. Sgocciate la verdura lessata e mescolatela ad alcuni cucchiaini di maionese. Scaldare la metà del

brodo di pesce e, quando sarà bollente, fatevi sciogliere la gelatina ammollata in acqua fredda e strizzata. Diluite con il brodo freddo e ponete tutto in frigo per 30 minuti. Allineate sul piano di lavoro le fette di pane, poi con i coppapasta incidetele. Pennellate il pane con il brodo di pesce.

• Ricopritelo con 2 fettine di FjordSalmone Riunione. Sul salmone adagiate un poco di asparagi a pezzetti e una cucchiata abbondante di insalata russa. Chiudete con una seconda fetta di FjordSalmone Riunione, gelatinatela e ponete in frigo per 15 minuti.

Ripetete l'intervento di farciture: fettine di salmone, asparagi, insalata russa e salmone. Completate distribuendo la gelatina in superficie e ponendo poi in frigo per 60 minuti. Al momento di servire eliminate i coppapasta e decorate i cubetti con punte di asparagi.



1. Sul salmone adagiate una cucchiata di insalata russa.



2. Chiudete con una seconda fetta di FjordSalmone Riunione.

## Terrina di salmone e patate

PER 5/6 PERSONE

### Ingredienti

850 g di patate lessate  
2 uova, erba cipollina  
100 g di parmigiano  
200 g di FjordSalmone Salmone Norvegese Affumicato Riunione  
100 g di ricotta di pecora  
pepe, burro

### Preparazione

• Sbucciate le patate e schiacciate la metà. Affettate le restanti. Lavorate a crema la ricotta, poi unite un uovo alla volta, il formaggio, poco sale, il pepe, la purea di patate e 6 steli di erba cipollina tritata.

Foderate uno stampo a cassetta con carta da forno e ungetela.

• Sul fondo distribuite uno strato di fette di patate leggermente sovrapposte, poi ricoprite con la metà della purea e uno strato di fettine di FjordSalmone Riunione. Disponete al centro fettine di patate, purea e FjordSalmone Riunione. Chiudete il tortino con le patate a fette rimaste. Distribuite alcuni fiocchetti di burro e infornate a 180° per 40 minuti. Sfornate e aspettate 10 minuti prima di sfornare. Decorate la superficie con fettine di FjordSalmone Riunione e steli di erba cipollina.

