



BISQUIT SALATO CON PESTO DI CAVOLO VERDE E MOUSSE DI SALMONE

Ingredienti

Per il bisquit salato

180 gr di albumi
30 gr di zucchero semolato
100 gr di tuorli
7 gr di sale
1 pizzico di pepe
50 gr di parmigiano reggiano grattugiato
100 gr di farina debole W170
50 gr di fecola di patate
5 gr di rosmarino in polvere

Per il pesto di cavolo verde

250 gr di cimette di cavolfiore verde
150 gr di mandorle con la buccia e tostate
Menta fresca o secca q.b.
Aglione disidratato 1 pizzico
40 gr di parmigiano reggiano grattugiato
Olio extra vergine di oliva

Per la mousse di salmone

250 gr di ricotta di mucca ben asciutta

100 gr di salmone affumicato

125 gr di panna fresca

2 gr di gelatina in fogli

Sale e pepe

Procedimento

Preparare il bisquit salato

Montare l'albume con lo zucchero fino a farlo diventare una massa gonfia e spumosa.

Nel frattempo montare i tuorli con il sale e il pepe, unire, delicatamente, con movimenti dal basso verso l'alto la farina setacciata con la fecola e il rosmarino alla montata degli albumi alternata ai tuorli.

Stendere su una teglia foderata con carta da forno, livellare bene e cuocere a 200° per circa 10 minuti.

Al termine arrotolare su sé stesso il bisquit e avvolgere il rotolo in pellicola.

Preparare il pesto di cavolo verde

In un mixer mettere le cimette di cavolo con il parmigiano, le mandorle, l'aglio, alcune foglioline di menta, un pizzico di sale e di pepe; frullare, unendo, olio a filo fino a ottenere una crema fluida.

Preparare la mousse

Mettere a bagno, in acqua fredda, il foglio di gelatina, fino a farlo ammorbidire. Setacciare la ricotta. Montare la panna.

Frullare il salmone con la ricotta, unire la gelatina strizzata e sciolta in un pentolino. Unire a questa crema, con delicatezza, la panna montata. Tenere in frigo fino al momento dell'utilizzo.

Assemblare il rotolo

Srotolare la pasta bisquit e spalmare su tutta la superficie il pesto di cavolo, arrotolare su sé stesso il rotolo stringendo bene. Tenere in frigo per un'ora.

Pareggiare il rotolo tagliando le punte e ricoprirlo completamente con la mousse di salmone. Decorare con granella di mandorle e servire.