

# Taramosalata di salmone affumicato

## Ingredienti :

SALMONE AFFUMICATO	300 GR
BURRO	150 GR
PANNA LIQUIDA	450 GR
SALE, PEPE	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
<b>1</b>	<b>Salmone</b> <b>Burro</b> <b>Sale</b> <b>Pepe</b>	300 gr 150 gr - -	Inserire nella vasca	-	Impulsi 1500 giri/min 3000 giri/min	3 - 4 impulsi 20 sec	Aperto	
<b>2</b>	<b>Panna liquida (a filo)</b>	450 gr	Aggiungere	-	3500 giri/min	1 min	Aperto	
<b>3</b>			Tenere in fresco Mettere in una tasca con bocchetta a stella Decorare crostini di pane con la salsa	-	600 giri/min			Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



### ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aromatizzare la vostra taramosalata aggiungendo erbe aromatiche (aneto, erba cipollina, ecc.).