

Plumcake di salmone allo zenzero e semi di papavero



Il pesce a casa mia devo proporlo elaborato poiché non è particolarmente amato. Quando i miei figli erano piccini, mangiavano bistecche di salmone convinti di mangiare la carne del maialino rosa! Questo plumcake potete servirlo freddo in estate, tiepido in inverno come antipasto per il pranzo di natale o anche come un ottimo secondo piatto.

★ INGREDIENTI ★

1. 100 gr di salmone in busta
2. 300 gr di salmone fresco o surgelato
3. 5 patate di media misura
4. Zenzero fresco o in polvere abbondante
5. Semi di papavero
6. Formaggio spalmabile
7. Sale
8. Cipolla q.b.

9. Olio evo q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Sbuccia le patate e lessale
- Taglia a pezzetti il salmone
- Taglia a tocchetti le patate
- foderà con la pellicola uno stampo per plumcake

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok fai soffriggere con olio la cipolla ed il salmone
- Aggiungi le patate, lo zenzero, i semi di papavero
- Mescola bene per far insaporire le patate e per ultimo sciogli un panetto di philadelphia per dare cremosità'
- Riempi lo stampo, schiacciando bene e fallo raffreddare in frigo affinché prenda la forma.

Servilo tagliandolo a fette.