

Gran canapè al salmone

centro tavola gastronomico da servire come antipasto

Per la preparazione occorre anche un pacco da 5 fette di pan carrè senza crosta e un coperchio molto concavo e dai bordi taglienti dal diametro di circa 20/22 cm.

E inoltre:

<i>Salmone affumicato tagliato in modo molto sottile</i>	<i>g</i>	<i>120</i>
<i>Burro molto morbido (meglio montarlo un poco col frullatore)</i>	<i>g</i>	<i>140</i>
<i>Dado per gelatina (dose per 250 g d'acqua)</i>	<i>q</i>	<i>6</i>

Come procedere alla preparazione del canapè:

Tagliate in due per il lungo una delle 5 fette di pane carré. Prendete poi mezza fetta e disponetela al centro del piatto di portata. Accostatele ai lati altre due fette intere e spalmate tutto con 40/50 g di burro.

Sovrapponete, incrociando, il rimanente pane. Vi ritroverete con un quadrato al centro del quale porrete un coperchio molto bombato e dai bordi taglienti. Esercitate una forte pressione. Rimarrà un cerchio che, dopo avere eliminato gli scarti, provvederete ad imburrare (compreso il bordo esterno). Disponetevi sopra il salmone e, servendovi di una siringa, fate delle decorazioni. Riponete tutto in frigorifero a rassodare quindi gelatinate. Con lo stesso sistema potete approntare dei canapè con **maionese e gamberetti** oppure **gorgonzola e noci**.



Con lo stesso procedimento vi sarà facile fare un albero o una capanna natalizia, una stella cometa, una colomba pasquale o quanto altro vi detti la fantasia. Dovrete prima procedere a fare un disegno stilizzato sopra un cartone che, dopo averlo ritagliato, farà da sagoma per poter comporre la figura simbolica scelta.

