

Bicchierini con uova di salmone



INGREDIENTI

250 g formaggio bianco
Cremoso
100 g pane ai cereali misti
100 g ricotta
uova di salmone
aglio
timo
limone
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

Per la ricetta dei bicchierini con uova di salmone, tagliate il pane in dadini e poi frullatelo abbastanza finemente con il robot da cucina. Rosolate il pane frullato in una padella con 4-5 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio con la buccia, qualche rametto di timo (se amate il piccante unite un pezzetto di peperoncino fresco), una macinata di pepe nero e sale. Dovrà diventare croccante: ci vorranno almeno 3-5'.

Montate con la frusta la ricotta e il formaggio cremoso fino a ottenere un composto spumoso e omogeneo. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere con bocchetta seghettata. Distribuite il pane in 10 bicchierini, unite la crema di formaggio (potete anche fare delle quenelle invece di usare la tasca da pasticciere) e completate con un cucchiaino di uova di salmone.

Decorate con mezza fettina di limone e a piacere con qualche germoglio.