



Canape con trota affumicata ravanello e rafano alla mela

Ingredienti

.....
1 pezzo di pan carre, art. 804
60 g formaggio fresco
2 cucchiaini di rafano
10 ravanelli
120 g trota affumicata
3 cucchiaini di anelli di erba
cipollina sottili
15 g mousse di mela
20 punte di erba cipollina
1 cucchiaino di olio
½ cucchiaino di aceto
Sale, pepe, zucchero

- ❶ Cuocere il pan carre come descritto sulla confezione e far raffreddare. Mantecare il formaggio fresco con l' erba cipollina tagliata, il rafano, sale, pepe e con la mousse di mela fino ad ottenere una crema morbida e riempire unaad sac a poche forata.
- ❷ Tagliare i filetti di forata. trota in pezzi di uguali dimensioni. Tagliare il ravanello in fette sottili e amalgamare con sale, pepe, un po'di zucchero, aceto e olio e lasciar riposare per un po'.
- ❸ Tagliare il pan carre in singoli quadrati e tagliare a meta questi ultimi. Distribuire e sullla parte inferiore l'insalata di ravanello ben scolata e marinata e sopra spruzzare ben la crema di rafano. Aggiungere i pezzi di trota affumicata e con un piccolo tampone guarnire d crema di rafano.
- ❹ In questa si possono poi infilare i gambi d'erba cipollina e se si vuole, decorare ancora con fette di mela o di ravanello.
- ❺ Questo finger food diventa particolarmente fine quando si taglia il filetto di trota con lo stampino.