

Timballi di trota



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 6 persone



Elenco ingredienti

250g di trota affumicata,
tagliata sottile
200g di formaggio cremoso
leggero all'aglio e alle erbe
200g di formaggio cremoso
30ml (2 cucchiaini) di panna
doppia
succo di ½ limone
2,5ml (½ cucchiaino) di pepe
di cayenna
pepe nero macinato al
momento
45ml (3 cucchiaini) di
erba cipollina tagliata
al momento
Da servire con



crescione d'acqua
e melba toast

Istruzioni per la preparazione

1. Foderate l'interno di 6x stampi per baba' da 125ml con della pellicola trasparente e metteteli da parte.
2. Mettete tutti gli ingredienti nella ciotola, montate la frusta a K e lavorate a velocita' 2 per circa 30 secondi, fno ad ottenere un composto omogeneo.
3. Dividete il composto tra gli stampi. Lasciate riposare in frigorifero per una notte.
4. Togliete il composto dagli stampi, servite nei piatti e gettate via la pellicola trasparente. Servite con crescione d'acqua e melba toast.