# PATÉ DI SALMONE E RICOTTA CON OLIVE POMODORINI E PISTACCHI

Il **paté di salmone e ricotta con olive, pomodorini e pistacchi** è una delizioso antipasto ottimo da spalmare sul pane caldo. La preparazione del paté è molto rapida, il tempo più lungo consiste nel riposo in frigorifero, perfetto per la vigilia di Natale o per il cenone di capodanno.




# PATÉ DI SALMONE E RICOTTA CON OLIVE POMODORINI E PISTACCHI



- 200 g di salmone affumicato
- 230 g di ricotta di mucca fresca
- 50 +20 g di burro morbido
- 20 g di olive taggiasche
- 20 g di pomodorini secchi
- 20 g di pistacchi in granella
- scorza di un limone bio
- 1 cucchiaino di tabasco
- pepe rosa

1. Frullate il salmone con la ricotta e 50 grammi di burro morbido fino a formare una crema liscia.
2. Scolate le olive ed i pomodorini dall’olio e tamponate bene con uno scottex per eliminare l’olio.
3. Tritate grossolanamente ed unitele entrambi al paté, unite la scorza grattuggiata del limone, del pepe rosa sbriciolato, il tabasco ed i pistacchi, mescolate.
4. Versate il paté nella terrina LE CREUSET e ponetevi sopra i’apposita pressa, fate una leggera pressione e lasciate riposare un’ora in frigorifero.
5. Fondete il burro rimanente, togliete il peso da sopra il paté e versate il burro, cospargete con alra granella di pistacchi e a piacere decorate con due mezze fette di limone tagliate sottili. Coprite con il coperchio e lasciate rassodare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.
6. Fate tostare il pane e quando è ancora calda spalmatelo con abbondante paté, servite con dell’insalatina fresca.




TERRINA LE CREUSET


Lambelico di Venere


LE CREUSET
l'ombelico di Venere


Cambio di Cenere


l'ombelico di Venere


Ombelico di Venere

# TASTE&MORE

Ormai son passati una decina di giorni dall'uscita del numero 2 di TASTE&MORE nel quale sono presenti delle mie ricette, sono come sempre molto orgogliosa e questo mese ancor di più dato che la foto in copertina è la mia, ve la lascio quindi qui sotto da sfogliare!!

Ne approfitto di questo post per scusarmi con tutti voi che con regolarità mi lasciate commenti e passate da questo blog, nelle ultime due settimane ho avuto parecchi impegni e poco tempo da dedicarvi/mi, per ultimo mio nonno da giovedì scorso è all'opedale purtroppo ormai agli ultimi giorni e noi ci stiamo alternando per lasciarlo solo il meno possibile visto che è perfettamente lucido e sicuramente chiaccherare gli fa piacere!

Inoltre vorrei chiarire una cosa, credo di esser passata almeno una volta a visitare praticamente tutti i blog di chi mi ha lasciato un commento (se qualcuno mi fosse involontariamente sfuggito, vi chiedo di farmelo presente), non credo, di chi si è solo iscritto come follower anche perchè non sempre controllo i nuovi iscritti!! Vi scrivo questo perchè son rimasta spiacevolmente stupita da un commento alla mia ultima ricetta, in cui un nuovo follower avanzava pretese dandomi una scadenza per poter visitare il suo blog, ma io dico… scherziamo, addirittura con i giorni contati altrimenti "*alzo i tacchi e me ne vado…*" ma vai pure!!!
Sia chiaro io ho grandissimo rispetto per tutti quelli che utilizzano il loro tempo per passare da qui e per questo continuerò sempre a ringraziarvi ma così no, l'arroganza e le pretese per favore no!!!
Io passo da tanti blog che mi piacciono e dai quali non ho mai avuto un commento indietro, ma io non pretendo niente, sta a me continuare o meno a visitarli,  non mi piace "*mi iscrivo al tuo blog se ricambi",*  mi piace *"se ti va passa a trovarmi"*

Ricordo benissimo all’apertura del blog senza follower e nessun commento per tanti post come mi sentivo, ma non mi son mai permessa di pretendere da nessuno si essere seguita e ripeto, ringrazio tutti quelli che passano perchè niente è dovuto!!!

Detto questo non so quanto tempo avrò nei prossimi giorni per passare da voi o rispondere ai commenti, confido nella vostra comprensione!!!

**BISCOTTI SALATI AI SEMI OLIVE E POMODORINI SECCHI**

clicca sulla foto per vedere la ricetta


ombelicodivenere.blogspot.it




**CROSTINI AI CEREALI CON PATE' LIGHT DI POLLO**

clicca sulla foto per vedere la ricetta


ombelicodivenere.blogspot.it




**CUBOTTI SOFFICI AL CAFFE' E NOCI**

clicca sulla foto per vedere la ricetta


ombelicodivenere.blogspot.it