

### **Ingredienti:**

100gr di Robiola Osella  
100gr di salmone affumicato  
pepe bianco e sale a piacere  
8fette di pancarré

### **Preparazione:**

Tagliate il salmone a pezzetti, mettetelo nel frullatore e riducetelo in poltiglia. Unite ora la Robiola Osella ed azionate nuovamente il frullatore. Pepate leggermente, regolate di sale ed amalgamate bene. Fate tostare leggermente il pancarré dopodiché spalmatevi sopra la mousse ottenuta e servite. Per una migliore presentazione, mettete la mousse in una siringa per decorazioni e fatela scendere sui crostini.

### **Varianti:**

allo stesso modo potete preparare:

a) una mousse alle olive aggiungendo alla Robiola Osella due cucchiaini di pasta di olive liguri;

b) Una mousse di tonno

100 g di tonno sott'olio

Una mousse di prosciutto cotto

100 g di prosciutto cotto

