

Rotolini al salmone e rucola

Questa ricetta la trovi su "Magia del Gusto"

[nelle categorie: Antipasti, Antipasti di pesce, Varie]

<http://www.italiadiscovery.it/ricette/5201/rotolini-al-salmone-e-rucola>



I rotolini al salmone e rucola sono uno stuzzicante antipasto formato da fette di pane per tramezzini spalmate con la crème fraîche oppure con il formaggio spalmabile, farcite con rucola e salmone affumicato, infine arrotolate e affettate.

Un'idea perfetta per un antipasto o un aperitivo da preparare all'ultimo momento quando avete degli ospiti all'improvviso.

Per farcire le girelle potete sbizzarirvi con gli ingredienti che preferite, potete realizzarli anche con la bresaola o prosciutto cotto.

Ingredienti

- 2-3 fette di pane per tramezzini (lunghe, rettangolari)
- 200 gr di salmone affumicato
- rucola
- 200 gr di crème fraîche oppure philadelphia o robiola

- erba cipollina

Preparazione

1. Tagliate finemente l'erba cipollina, lavate e asciugate la rucola. In una ciotola mescolate bene la crema fraiche oppure la philadelphia con l'erba cipollina tagliata.
2. Prendete le fette di pane e appiattitele leggermente con il mattarello, quindi spalmate su tutta la

superficie uno strato di crema.



3. Distribuite sopra qualche fogliolina di rucola e poi le fette di salmone affumicato in modo da coprire tutta la superficie.



4. Arrotolate su se stesso il pane partendo da un lato più corto e avvolgete il rotolino nella pellicola trasparente ben stretta. Fate la stessa cosa con altra fetta di pane.



5. Ponete i rotolini su un piatto e fateli riposare in frigorifero almeno 30 minuti in modo che si compattino bene.
6. Rimuovete la pellicola e tagliate i rotolini in fette spesse di circa 1 cm.
7. Servite i vostri rotolini al salmone su di un letto di rucola.



Ricetta e fotografie di Paola L.

Per rimanere sempre aggiornati seguimi su Magia del Gusto, basta cliccare "Mi piace" per non perdere le mie ultime ricette pubblicate. Ti aspetto!