

ANTIPASTI

Insalata anelli di salmone

DOSI

4 persone

COTTURA

25 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Olio d'oliva **4 cucchiaini**Senape in grani **1 pizzico**Aceto di vino **1 cucchiaio**

Dragoncello

Limone piccolo (succo e scorza) **1**Salmone affumicato **6 fette**Insalata **200 g**Crescione **100 g**Ricotta **200 g**

■ Preparazione

- 1 Con un cucchiaino di legno lavorate il formaggio in una ciotola per renderlo cremoso. Tritate il crescione e uniteli al formaggio con la scorza grattugiata e il succo di limone.
- 2 Insaporite con pepe macinato al momento e mescolate bene. Spalmate la crema sulle fette di salmone. Arrotolate ciascuna fetta e chiudetela, individualmente, con un pezzo di pellicola.
- 3 Mettete in frigorifero e lasciate raffreddare per almeno un'ora. Nel frattempo preparate il condimento radunando i vari ingredienti in una ciotola (meglio ancora in un vasetto a chiusura ermetica) e sbattete bene per emulsionare.
- 4 Quando gli involtini di salmone saranno ben rassodati, eliminate la pellicola e tagliateli trasversalmente in fette alte 1/2 cm circa.
- 5 Mettete l'insalata pulita e sgrondata in un'insalatiera e conditela con il condimento ben emulsionato. Distribuitela su piatti individuali, sovrapponendovi gli anelli di salmone. Vino consigliato: Riesling Oltrepo pavese.