

SECONDI DI PESCE

Involtini di salmone e branzino

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Polpa di branzino senza scarti	200 g
Salmone affumicato	160 g
Uova di lompo rosse	
Limone	1
Scalogno	1/2
Cipollotto	1
Ravanelli	alcuni
Prezzemolo riccio	
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Pepe in grani	1 macinata
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Mettete sul tagliere la polpa di branzino e, con un grosso coltello, tritatela riducendola in poltiglia. Tritate molto finemente anche mezzo scalogno, mondato.
- 2 Mescolate bene, in una ciotola, i 2 ingredienti. Unitevi un pizzicone di sale e una generosa macinata di pepe. Spremete il limone e mescolate al tutto il suo succo, filtrato.
- 3 Completate con una cucchiata d'olio e amalgamate bene. Stendete sul tagliere 8 fettine di salmone. Distribuite il composto preparato su di esse. Avvolgete le fette sul ripieno, formando 8 involtini.
- 4 Disponetele quindi sul piatto da portata oppure su piattini individuali. Completate ogni involtino con una cucchiata di uova di lompo e guarnite infine con cipollotto, fettine di ravanello e prezzemolo.