SECONDI DI PESCE

Involtini di salmone e spigola

DOSI	PREPARAZIONE
4 persone	15 min

Ingredienti per 4 persone

Polpa di spigola 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 spigola 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 cucchiaiata 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 cucchiaiata di uova di lompo e guarnite infine con cipollotto, fettine di ravanello e prezzemolo.