

CONTORNI

Salmone in insalata

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

25 min

■ Ingredienti per 6 persone

Ricotta	300 g
Crescione	150 g
Insalata verde mista	300 g
Salmone affumicato	8 fette
Limone (scorza grattugiata)	1
Limone (succo)	1
Pepe	

PER IL CONDIMENTO

Aceto al dragoncello	2 cucchiaini
Senape in grani	1 cucchiaino
Olio d'oliva	6 cucchiaini
Sale	
Pepe	

■ 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 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 fate raffreddare per almeno un'ora. Nel frattempo preparate il condimento radunando i vari ingredienti in una ciotola (meglio 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 e

servite.