

ANTIPASTI E SNACK

Girelle al salmone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 30 MINUTI RIPOSO IN FRIGORIFERO



INGREDIENTI

SALMONE AFFUMICATO in fette - 100 gr
PANE BIANCO IN CASSETTA al latte - 250 gr
FORMAGGIO SPALMABILE 200 gr
RUCOLA 100 gr

PREPARAZIONE

1 Schiacciate le fette di pane al latte con un mattarello e spalmateci il formaggio cremoso.



2 Distribuite il salmone affumicato sopra ad ogni fetta con la rucola.



- 3 Arrotolate il pane dalla parte più corta e chiudetelo nella pellicola trasparente ben stretta. Riponete i rotolini in frigorifero in modo che si compatti bene.



4 Riprendete il rotolino e affettatelo così da ottenere le girelle.



5 Servite le girelle di salmone su di un letto di rucola.

