

ANTIPASTI E SNACK

GranBauletto Ipnotico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GRANBAULETTO RUSTICO 3 fette
GRANBAULETTO AL GRANO TENERO E
FARRO 3 fette
FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr
SALMONE AFFUMICATO 100 gr
RUCOLA 50 gr

Il GranBauletto al grano tenero e farro e il GranBauletto Rustico si trasformano in girelle ipnotiche a base di rucola e salmone.

Un ottimo antipasto da preparare all'ultimo momento per parenti e amici. Noi abbiamo scelto la rucola, il salmone e il formaggio spalmabile ma voi li potrete farcire con gli ingredienti che più amate.

PREPARAZIONE

1 Stendete un foglio di pellicola alimentare sul piano di lavoro.



2 Rimuovete la crosta dalle fette di GranBauletto al grano tenero e farro. Allineate le fette di pane accavallandole leggermente e passate il mattarello per ottenere uno strato unico.





3 Spalmate metà formaggio a disposizione in modo uniforme su tutto il pane.



4 Distribuite il salmone cercando di non sovrapporre le fette.



5 Distribuite la rucola.



6 Arrotolate il pane aiutandovi con la pellicola trasparente e cercando di stringere il più possibile.





- 7** Togliere la crosta dalle fette di GranBauletto Rustico e procedete allo stesso modo che avete utilizzato per il GranBauletto al grano tenero e farro.





8 Spalmare il formaggio sul pane in uno strato sottile.



9 Distribuite sopra il salmone e successivamente la rucola.



10 Arrotolate aiutandovi con la pellicola trasparente cercando di stringere il più possibile.

Fate riposare i rotolini in freezer per circa 15 minuti per tagliarli più facilmente.



11 Riprendete i rotolini dal freezer ed affettateli. Disponete le fette su un letto di rucola, aspettate che tornino a temperatura ambiente e serviteli in tavola come piccolo antipasto.

