

ANTIPASTI E SNACK

Rotolo di salmone affumicato e ricotta

di: *Arianna Rallo*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE: 1 ORA DI RIPOSO IN FRIGO PER RASSODARE



Il rotolo di salmone affumicato e ricotta è un [antipasto](#) molto saporito, leggero e veloce da realizzare, comodo perchè non necessita di alcuna cottura, scenografico e accattivante, questo rotolo salato è ottimo da proporre nelle occasioni speciali o da servire in un buffet, si prepara in anticipo e si conserva comodamente in frigo.

Perchè non lo provi nelle prossime feste di Natale?

Farai un figurone con i tuoi ospiti!

Ecco altre ricette che puoi provare, soprattutto se ami il salmone!

[Tagliatelle al salmone affumicato](#)

[Lasagne al salmone](#)

[Pasta con salmone affumicato e wodka](#)

[Salmone al forno con erbe aromatiche](#)

[Riso venere con salmone e zucchine](#)

INGREDIENTI

SALMONE AFFUMICATO 400 gr

RICOTTA 300 gr

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 70 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per la realizzazione del rotolo di salmone affumicato e ricotta ti basteranno pochi e semplici passaggi. Per prima cosa prepara la crema di ricotta che andrà a farcire il rotolo di salmone affumicato e ricotta. Metti la ricotta in un contenitore e aggiungi sale, pepe e poco olio.



- 2 Mescola velocemente con una forchetta per rendere la ricotta cremosa.



3 Trita un ciuffo di prezzemolo finemente.



4 Taglia a pezzettini le olive verdi denocciolate, tenendone da parte 3 per la decorazione finale.



5 Aggiungi alla ricotta gli ingredienti e mescola.



6 Disponi su un rettangolo di pellicola trasparente le fette di salmone affumicato. Le fette devono essere leggermente sovrapposte e dovranno formare un rettangolo.



- 7** Spalma sopra il salmone uno strato di ricotta, lasciando 1 cm circa di margine libero tutto attorno. Lascia da parte due cucchiari di ricotta per la decorazione.



- 8** Avvolgi il salmone aiutandoti con la pellicola trasparente, arrotolando il lato lungo su se stesso fino ad averlo chiuso totalmente.



- 9 Otterrai un salsicciotto compatto: chiudi a caramella con la stessa pellicola trasparente. Riponi il rotolo di salmone affumicato e ricotta in frigorifero almeno un'ora o comunque fin quando non dovrai servirlo.



- 10 Per servirlo, srotola la pellicola ed eliminala, metti il rotolo su un vassoio di portata, fai dei ciuffetti con la ricotta lasciata da parte e metti le olive denocciolate sui ciuffetti. Il rotolo di salmone e ricotta è pronto da gustare!

CONSERVAZIONE

CONSIGLIO