

ANTIPASTI E SNACK

Rotolo di salmone affumicato e ricotta

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 1 ORA DI RIPOSO IN FRIGO PER RASSODARE



Il rotolo di salmone affumicato e ricotta è un antipasto molto saporito, ricco di sapore e molto comodo perché non necessita di alcuna cottura, si può tranquillamente preparare in anticipo sulla messa in tavola.

Scenografico e accattivante, questo **rotolo salato** è ottimo da proporre nelle occasioni speciali o da servire in un buffet, è bellissimo da vedere e i commensali saranno estasiati dal suo gusto pieno e saporito.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

per cucinare un perfetto rotolo di salmone da portare in tavola nel tuo [menù di Natale](#).

Se ami il salmone e ogni scusa è buona per portarlo in tavola, ecco per te delle ricette tutte da provare:

[Lasagne cupcake al salmone](#)

[Tagliatelle al salmone affumicato](#)

[Girelle di pasta sfoglia al salmone](#)

[Risotto al salmone](#)

[Salmone in crosta di pistacchi](#)

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 cucinare il 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 molto finemente un ciuffo di prezzemolo.



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 cucchiaini 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 servire il rotolo di salmone, 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

Il rotolo di salmone può essere conservato in frigo, arrotolato nella pellicola trasparente, fino a 2 giorni.

CONSIGLIO

Se non hai ricotta o non ti piace, puoi sostituirla con crema di formaggio spalmabile o con il mascarpone. Le olive si possono omettere oppure possono essere sostituite con granella di noci o pistacchi.