

ANTIPASTI E SNACK

Involtini croccanti di salmone

di: *rosamunda*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

Philadelphia
mascarpone
lattuga tagliata a julienne
ritagli di salmone affumicato
semi di sesamo.

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa fare i filetti di salmone a fette: mettere sulla pellicola i ritagli di salmone, coprirli con altra pellicola e ricavarne delle fettine con l'aiuto del batticarne

Miscelare il philadelphia e il mascarpone con una forchetta in parti uguali.

Spalmare il composto di formaggi sulle fette di salmone.



2 Mettere un po' di lattuga tagliata a filetti sottili.



3 Con l'aiuto della pellicola, arrotolare il tutto ad involtino.



4 Con un coltello ben affilato, tagliare in più parti.



5 Rotolare ogni involtino in abbondante sesamo (il sesamo vi si appiccica benissimo).



6 E servire.

[IMG]http://cookaround.com/yabbse1/foto/data/850/medium/INVOLTINI_DI_SALMONE_POS_Rid-MOP_8.jpg[/IMG]