

ANTIPASTI E SNACK

# Involtini di salmone affumicato con caprino e rucola con mazzancolle piccanti

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

100 g di salmone affumicato  
1 caprino  
una manciata di rucola  
pepe rosa.

## PER LE MAZZANCOLLE

10 mazzancolle  
peperoncino  
aglio.

## PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Mettere il caprino in una ciotola, aggiungere del pepe rosa schiacciato con la lama del coltello, della rucola tagliata a coltello abbastanza fine, un filo di olio, un pizzico di sale e mescolare bene.

Stendere una fetta di salmone affumicato, distribuire una parte del composto di caprino ed arrotolare, l'ultimo giro stendere una foglia di rucola e chiudere.



**3** Disporre su un piatto e lasciar riposare un paio di ore in frigorifero.

Nel frattempo, preparare le mazzancolle piccanti.

Pulire le mazzancolle eliminando la parte dura del guscio ma lasciando la coda ed eliminare il filo nero.



- 4 Mettere in una padella dell'aglio tagliato, un filo di olio, le mazancolle, abbondante peperoncino e grigliare per un paio di minuti da ambo le parti.





NOTE