

ANTIPASTI E SNACK

# Involtini di salmone e asparagi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Gli involtini di salmone e asparagi sono un [antipasto](#) delizioso che puoi servire in apertura di una bella [cena di pesce](#) in primavera, quando gli asparagi sono di stagione, freschi e profumati.

La nostra **ricetta** è davvero **semplice e furba** visto che è buonissima anche **preparata in anticipo**, conservata in frigo chiusa ermeticamente, può benissimo essere **servita fredda** senza paura di perderne la bontà.

Noi amiamo tantissimo gli asparagi, ogni scusa è buona per mangiarli, se anche tu li adori, prova a guardare il nostro ricettario: [Le migliori ricette con gli asparagi](#).

Se stai cercando idee per altri antipasti con il salmone, prova a guardare queste ricette con passo passo fotografico:

[Girelle di pasta sfoglia al salmone](#)

[Avocado toast al salmone](#)

[Rotolo di salmone e ricotta](#)

[Muffin salati con zucchine e salmone](#)

## INGREDIENTI

SALMONE AFFUMICATO 150 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr

ASPARAGI 12

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

YOGURT GRECO

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Lava gli asparagi e taglia la parte più dura e legnosa del gambo.

Cuocili per 10 minuti in acqua bollente, se hai un'asparagiera ti consiglio di usarla, se non la possiedi va bene anche un normale tegame, abbi però l'accortezza di sistemare gli asparagi sdraiati sul fondo per tutta la loro lunghezza, altrimenti si sformano e ti rovinano il risultato finale del piatto.

**2** Scola gli asparagi e falli leggermente raffreddare.



**3** Prendi una fettina di salmone spalmala con un po' di formaggio, appoggia tre asparagi sul formaggio e chiudi il salmone sugli asparagi, in questo modo formerai l'involtino.

Procedi così fino a terminare gli ingredienti.

Sistema gli involtini in un piatto da portata e condisci con olio extravergine d'oliva, qualche cucchiaino di Yogurt greco e una macinata di pepe nero.

