

ANTIPASTI E SNACK

Involtini salmone e asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 confezione di salmone affumicato da 150 g
6 asparagi (anche surgelati)
100 g circa di formaggio spalmabile
olio extravergine d'oliva
pepe nero.

PREPARAZIONE

1 Bollire gli asparagi, scolarli e farli raffreddare un poco.

Prendere una fettina di salmone spalmare un po' di formaggio, appoggiare l'asparago e formare l'involtino.



- 2 Sistemare gli involtini in un piatto da portata e condire con olio extravergine d'oliva e una macinata di pepe nero.



