

ANTIPASTI E SNACK

## Rosa di indivia e salmone

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1 cespo di indivia belga per ogni  
commensale  
100 g di salmone affumicato ogni due  
commensali  
olio  
sale  
pepe  
succo di limone q.b.  
succo d'arancia a piacere.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti.



2 Si prendono i cespi di indivia ben lavati, si sfogliano e si dispongono le foglie sul piano di lavoro mantenendone l'ordine.



3 Ricostruire il cespo alternando alle foglie di insalata le fettine di salmone.



- 4 Una volta ricostruito il cespo di indivia, avvolgerlo ben stretto con pellicola trasparente e metterlo a riposare in frigorifero un paio d'ore.



- 5 Al momento di servire, toglierlo dal frigorifero e, senza togliere la pellicola, tagliare a fette alte un dito circa, disporre sui piatti e togliere la pellicola.



6 Irrorare con una vinaigrette preparata con olio, sale, pepe, succo di limone, e se piace succo d'arancia.



7 Decorare il piatto con chicchi di melograno, se disponibili.