

ANTIPASTI E SNACK

Rotolini di fagiolini e salmone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 100 g di fagiolini lessati
- 2 foglie di lattuga
- 1 fetta di salmone affumicato
- 25 g di philadelphia light
- 1/2 limone spremuto
- 2 pomodori pachino
- pepe
- basilico
- prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare, in una ciotola, il philadelphia, il prezzemolo, una grattata di pepe nero e succo di limone.



2 Su ogni foglia di insalata, mettere 1/2 fetta di salmone e, sul salmone, la crema di philadelphia.



3 Mettere anche i fagiolini (che volendo si potrebbero ridurre a cubetti e amalgamare nella philadelphia).



4 Chiudere ad involtino e lasciare riposare in frigorifero.



5 Scottare i pomodori pachino, privarli di buccia e semi e ridurre la polpa a cubetti. Insaporire la polpa con un pizzico di sale, olio e basilico spezzettato ed usare come letto su cui adagiare i rotolini.



6 Ed eccoli qui.



7 Nel dettaglio:

