

ANTIPASTI E SNACK

Rotolini di Piadina Freddi al Salmone, Rucola e Limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 4 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Arriva sempre quel momento in cui il caldo toglie ogni voglia di accendere i fornelli, eppure l'appetito reclama un piatto goloso e d'effetto. Proprio qui entrano in gioco i **rotolini di piadina al salmone**, la mossa vincente per svoltare un aperitivo o una cena all'ultimo minuto.

Si tratta di una preparazione furba e velocissima che trasforma una classica piadina in un finger food dal sapore fresco, colorato ed estremamente elegante.

Per preparare questa morbida **piadina arrotolata salmone e formaggio spalmabile**

, ti serviranno solo pochi minuti e ingredienti di qualità. Un tocco di erba cipollina e una grattugiata di scorza di limone daranno la spinta aromatica perfetta alla farcia.

Il segreto per non far rompere l'impasto mentre lo chiudi? Scaldalo appena in padella per renderlo elastico. Inoltre, ricordati che per ottenere delle fette dal taglio netto, un buon riposo in frigorifero avvolgendo tutto nella pellicola è assolutamente essenziale.

Portare in tavola un colorato **antipasto freddo con piadina e salmone** ti garantisce un successo assicurato con i tuoi ospiti. Le **girelle di piadina al salmone** sono talmente deliziose che spariranno dal vassoio in un istante, soprattutto se decidi di affiancarle ad altri [antipasti estivi freschi e sfiziosi](#).

Se adori presentare stuzzichini golosi con questo pesce affumicato, ti consigliamo di provare anche le croccanti [girelle di sfoglia al salmone](#) o i leggerissimi [involtini di zucchine e caprino](#).

Vuoi invece sperimentare un contrasto di sapori più deciso usando la stessa tecnica per arrotolare? Le irresistibili [girelle di piadina con gorgonzola e noci](#) fanno decisamente al caso tuo. Raduna gli ingredienti, si parte!

INGREDIENTI PER I ROTOLINI DI PIADINA

PIADINA 2

FORMAGGIO SPALMABILE 180 gr

SALMONE AFFUMICATO 150 gr

RUCOLA FRESCA 1 mazzetto

ERBA CIPOLLINA

PEPE

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO

COME FARE I ROTOLINI DI PIADINA PER 2 PERSONE

- 1 In una ciotolina unisci il **formaggio fresco spalmabile**, l'erba **cipollina**, un pizzico di **pepe** e la **scorza di limone** grattugiata.

Lavora bene la miscela con un cucchiaino fino a ottenere una **crema vellutata e perfettamente omogenea**.

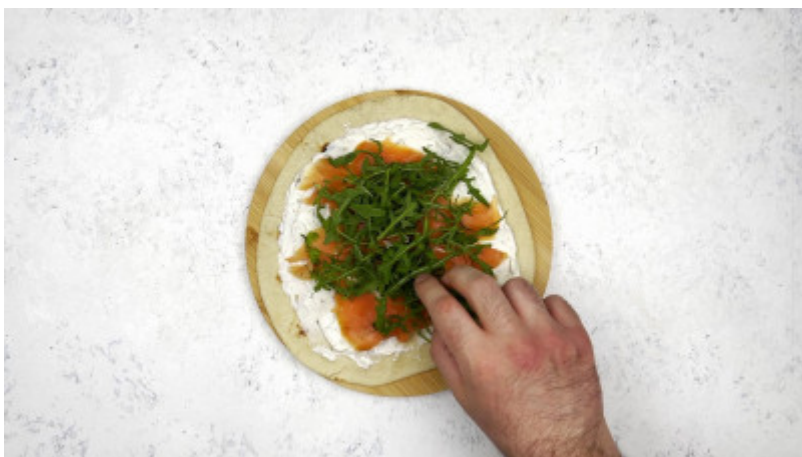




2 Scalda la piadina in padella per **pochissimi secondi per lato**: questo passaggio la renderà elastica ed eviterà che si rompa quando andrai ad arrotolarla.

Spalma uniformemente la **crema di formaggio fresco** sulla superficie, avendo cura di lasciare qualche millimetro di bordo libero per evitare che la farcitura fuoriesca.

Distribuisci le fette di **salmone affumicato** sopra lo strato cremoso e completa con una generosa manciata di **rucola fresca**, precedentemente lavata e asciugata alla perfezione.



3 Arrotola la piadina su se stessa partendo dal basso, stringendo bene la chiusura per

evitare di lasciare fastidiosi spazi vuoti all'interno.

Avvolgi saldamente il cilindro ottenuto nella **pellicola trasparente** e lascialo riposare in frigorifero per **almeno 30 minuti**.

Questo passaggio fondamentale serve a compattare la farcitura e ti permetterà di ottenere un **taglio netto, preciso e pulito**.

Trascorso il tempo di riposo, elimina la pellicola e taglia il rotolo a **rondelle di circa 2-3 cm** di spessore. Le tue appetitose girelle sono pronte da portare in tavola!





CONSERVAZIONE

Puoi conservare i tuoi **rotolini di piadina al salmone** in frigorifero per un massimo di **24 ore**, sigillandoli bene con la pellicola trasparente o inserendoli in un contenitore ermetico.

Ti consigliamo di non prepararli con eccessivo anticipo: se lasciati riposare oltre questo limite, la piadina tenderà ad assorbire l'umidità del formaggio spalmabile, perdendo la sua consistenza ideale e diventando molle.

La **congelazione è vivamente sconsigliata**. Lo sbalzo termico rovinerebbe la consistenza del salmone affumicato e renderebbe la rucola molle e acquosa.

Hai in programma una gita fuori porta? Questa ricetta è l'alternativa ideale come **antipasto freddo da picnic**, ma richiede un piccolo accorgimento per il trasporto.

Per mantenerli freschi e sicuri, trasporta i **rotoli ancora interi** e avvolti stretti nella pellicola, sistemandoli all'interno di una **borsa termica con siberini ghiacciati**.

Porta con te un coltello a lama liscia ben affilato e taglia i rotolini a rondelle solo al momento di

consumarli: in questo modo la farcitura rimarrà umida e invitante, senza risentire del viaggio.

CONSIGLI E VARIANTI

Per una nota aromatica ancora più raffinata, puoi sostituire l'erba cipollina con dell'**aneto fresco tritato**, che esalta alla perfezione il gusto del salmone affumicato.

Se cerchi un piacevole contrasto di consistenze, prova ad aggiungere della **granella di pistacchi** oppure delle fettine sottilissime di **avocado maturo**.

Vuoi trasformare questa ricetta in una sfiziosa **variante vegetariana**? Sostituisci il salmone con dei **pomodori secchi sott'olio** ben sgocciolati e un trito di noci.

In alternativa, per un'opzione veg super estiva, farcisci la piadina con **zucchine grigliate tagliate sottili**, formaggio fresco spalmabile e qualche fogliolina di menta.

Se ami i sapori decisi, sperimenta sostituendo il classico formaggio cremoso con dell'**arobiola**, del **caprino fresco** o della feta sbriciolata finemente.