

• PESCE & CROSTACEI •

Albero di girelle al salmone e Gorgonzola



ricetta
facile



15 min.



piatto a base
di pesce

Ingredienti

piadine sfogliate
150 gr di Gorgonzola dolce
100 gr di ricotta

salmone affumicato
lattughino
caviale rosso

Preparazione

In una ciotola mettete il Gorgonzola e la ricotta e amalgamate con una forchetta in modo da ottenere una crema morbida.

Fate intiepidire le piadine passandole per un minuto nel forno caldo.

Spalmate la crema di Gorgonzola sulle piadine, e ricoprite il tutto con fette di salmone affumicato.

Aggiungete il lattughino e arrotolate per formare un cilindro. Avvolgete nella pellicola e lasciate riposare, se volete potete anche mettere il rotolo in frigo per un'ora.

Per preparare l'albero di girelle, affettate il rotolo di piadina a rondelle di circa 3/4 cm di altezza e disponete su un piatto creando una sorta di piramide.

Decorate con caviale rosso.