

• PESCE & CROSTACEI •

Rotolini di salmone, rucola e Gorgonzola dolce



ricetta
facile



30 min.



piatto a base
di pesce

Ingredienti

6 fette di salmone affumicato
100 gr di Gorgonzola dolce

150 gr di formaggio fresco spalmabile
rucola

Preparazione

Stemperate con una forchetta il Gorgonzola dolce e il formaggio fresco spalmabile, aggiungendo un pizzico di sale e un filo di olio extravergine.

Distribuite su ciascuna fetta di salmone affumicato un cucchiaino di composto, quindi aggiungete qualche foglia di rucola e avvolgete la fetta su stessa a formare un rotolino.