ROTOLINI DI SALMONE AFFUMICATO AL SESAMO E RUCOLA



Ingredienti Menù

400 g. Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

40 g. Rucola

60 g. Valeriana

100 g. Pomodori ciliegina

180 g. Formaggio philadelphia

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Spalmare sulle fette di salmone il formaggio Philadelphia e di seguito i semi di sesamo, quindi sistemarvi sopra le foglie di rucola. Arrotolare le fettine di salmone in modo da ottenere dei rotolini che andranno poi passati nei semi di sesamo. A questo punto distribuire sul fondo dei piatti un letto di valeriana e accomodarvi i rotolini di salmone accompagnati dai pomodorini precedentemente tagliati a dadini. Completare con un filo d'olio extravergine a crudo e una spolverata di prezzemolo tritato.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Formaggio tipo Philadelphia riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)