

## ROTOLINI DI SALMONE AFFUMICATO AL SESAMO E RUCOLA



**Chef:** Diego Ponzoni

### 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

### 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.