

INSALATA DI ANELLI DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- pepe,
- sale,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 pizzico di senape in grani,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- dragoncello,
- 1 limone piccolo (succo e scorza),
- 6 fette di salmone affumicato,
- 200 g di insalata,
- 100 g di crescione,
- 200 g di ricotta.

Con un cucchiaio di legno lavorate il formaggio in una ciotola per renderlo cremoso.

Tritate il crescione e uniteli al formaggio con la scorza grattugiata e il succo di limone.

Insaporite con pepe macinato al momento e mescolate bene.

Spalmate la crema sulle fette di salmone.

Arrotolate ciascuna fetta e chiudetela, individualmente, con un pezzo di pellicola.

Mettete in frigorifero e lasciate raffreddare per almeno un'ora.

Nel frattempo preparate il condimento radunando i vari ingredienti in una ciotola (meglio ancora in un vasetto a chiusura ermetica) e sbattete bene per emulsionare.

Quando gli involtini di salmone saranno ben rassodati, eliminate la pellicola e tagliateli trasversalmente in fette alte 1/2 cm circa.

Mettete l'insalata pulita e sgrondata in un'insalatiera e conditela con il condimento ben emulsionato.

Distribuitela su piatti individuali, sovrapponendovi gli anelli di salmone.