

# INVOLTINI AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fette di salmone affumicato (fette non troppo grandi),
- 100 g di salmone affumicato in ritagli,
- 200 g di formaggio robiola,
- 200 g di formaggio quark,
- 1 mazzetto di erba cipollina,
- 1 cespo di radicchio di Treviso,
- 1 spolverata di noce moscata,
- 1 pizzico di pepe nero,
- 1 filo di olio d'oliva,
- 1 spruzzata di succo di limone.

Impastate i formaggi, metà dell'erba cipollina tritata, il radicchio pulito e tritato, i ritagli di salmone.

Condite con un pizzico di pepe nero e una spolverata di noce moscata.

Distribuite il composto sulle 12 fette di salmone, chiudetele a involtino, cospargete con la rimanente erba cipollina, condite con un filo d'olio d'oliva e una spruzzata di succo di limone, servite dopo aver tenuto in frigo almeno 1 ora.