

# INVOLTINI DI FRITTATA AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 7 uova,
- 150 g di salmone affumicato,
- 150 g di ricotta,
- 3 cucchiai di latte,
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato,
- olio per friggere,
- 1 pizzico di sale.

Sbattete 5 uova con il sale, 2 cucchiai di latte e il formaggio grattugiato, infine montate a neve gli albumi delle altre due uova e aggiungeteli al composto.

Scaldate l'olio e friggete quattro frittatine.

Tenetele al caldo.

Stemperate la ricotta con l'altro cucchiaio di latte e un pizzico di sale e poi distribuitela su ogni frittatina.

Stendete anche il salmone sulle frittatine che poi arrotolerete.

Tagliatele a fettine e ricopritele con uno strato leggero di gelatina.

Questa pietanza va servita come antipasto freddo.