

# CRÊPES AL SALMONE MARINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 crêpes,
- 8 fette sottili di salmone crudo,
- 2 limoni,
- pepe verde.

Mettete le fettine di salmone crudo in un piatto fondo, copritele con il succo dei limoni, cospargetele di pepe verde e lasciate marinare per un'ora.

Preparate le crêpes e quando sono fredde adagiate su ognuna due fettine di salmone, ripiegate in quattro, disponetele sul piatto da portata.