

SALMONE IN INSALATA

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di ricotta
- 150 g di crescione
- 300 g di insalata verde mista
- 8 fette salmone affumicato
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 limone (succo)
- pepe

Per il condimento:

- 2 cucchiai aceto al dragoncello
- 1 cucchiaino senape in grani
- 6 cucchiai olio d'oliva
- sale
- pepe

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

Tritate il crescione e uniteli al formaggio con la scorza 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 fate raffreddare per almeno un'ora.

Nel frattempo preparate il condimento radunando i vari ingredienti in una ciotola (meglio 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 e servite.