
BOCCONCINI AL SALMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cetrioli
- 100 g di salmone affumicato
- 80 g di maionese
- 1/2 cucchiaino di senape
- sale
- pepe
- prezzemolo

Sbucciare i cetrioli, tagliarli a metà nel senso della lunghezza, scavare l'interno per togliere i semi, salarli e lasciarli capovolti per 30 minuti affinché perdano un po' d'acqua.

Intanto frullare il salmone ed amalgamarlo con la maionese e la senape e un pizzico di pepe, mettere il composto in frigo per 20 minuti.

Riempire i cetrioli con la crema di salmone e poi tagliarli in bocconcini di 3 cm, disporli su un piatto da portata e decorare con prezzemolo.