

INVOLTINI DI SALMONE E SPIGOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di polpa di spigola senza scarti
- 160 g di salmone affumicato
- uova di lompo rosse
- 1 limone
- 1/2 scalogno
- 1 cipollotto
- alcuni ravanelli
- prezzemolo riccio
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 macinata di pepe in grani
- 1 pizzico di sale

Mettete sul tagliere la polpa di spigola e, con un grosso coltello, tritatela riducendola in poltiglia.

Tritate molto finemente anche mezzo scalogno, mondato.

Mescolate bene, in una ciotola, i 2 ingredienti.

Unitevi un pizzicone di sale e una generosa macinata di pepe.

Spremete il limone e mescolate al tutto il suo succo, filtrato.

Completate con una cucchiata d'olio e amalgamate bene.

Stendete sul tagliere 8 fettine di salmone.

Distribuite il composto preparato su di esse.

Avvolgete le fette sul ripieno, formando 8 involtini.

Disponetele quindi sul piatto da portata oppure su piattini individuali.

Completate ogni involtino con una cucchiata di uova di lompo e guarnite infine con cipollotto, fettine di ravanello e prezzemolo.