



Le nostre ricette



Ciliegine di mozzarella al salmone

tempo di preparazione: ⌚ 20'

difficoltà: 👨🍳👩🍳



ingredienti:

Dosi per 4 persone:
24 ciliegine di mozzarella;
200 g circa di salmone affumicato;
aneto fresco;
pepe bianco;
qualche foglia di lattuga cappuccia

preparazione:

Asciugate le ciliegine tamponandole con la carta da cucina.
Tuffate l'erba cipollina per un attimo nell'acqua bollente, passatela nell'acqua fredda e asciugatela.
Tagliate le fettine di salmone a strisce di un paio di cm e avvolgetele intorno alla ciliegine.
Spolverate i fagottini ottenuti con il pepe bianco e legateli con gli steli di erba cipollina formando un pacchettino.
Infine accomodateli in un piatto rivestito di foglie di lattuga, lavate e ben asciugate.