

Fagottini di salmone affumicato e crescenza

Oggi vi propongo una ricetta facile, gustosa e veloce. Così versatile da

poterla proporre come aperitivo, come antipasto o semplicemente come salva cena per quelle sere in cui abbiamo voglia di rilassarci senza passare troppo tempo ai fornelli dopo una lunga giornata di lavoro.

INGREDIENTI PER CIRCA 10 FAGOTTINI:

- 200 g di salmone affumicato
- 1 crescenza
- 5-6 foglie di erba cipollina fresca
- sale fino
- pepe macinato fresco
- olio extravergine di oliva
- 1/2 limone

PROCEDIMENTO:

Separare con delicatezza le fette di salmone, cercando di mantenerle integre e stenderle nel piatto. Adagiare su ciascuna un cucchiaino di crescenza e chiudere i lembi della fetta di salmone per formare un fagottino



Condire con poco sale fino (facoltativo), pepe macinato fresco, un filo di olio extravergine di oliva e qualche goccia di limone.



Per finire guarnire con le foglie di erba cipollina e servire fresco, magari con un'insalatina di accompagnamento.

