
Girandole di salmone affumicato

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Una ricetta a base di salmone ispirata ai tipici pinwheels della Gran Bretagna

Sapori dei mari del Nord nelle girandole al salmone affumicato, ispirate ai tipici pinwheels della Gran Bretagna, per un aperitivo con gli amici, una cena veloce o una preparazione sfiziosa. **Ingredienti per 4 persone** 300 g di salmone affumicato a fette 4 piadine 200 g di formaggio cremoso, di capra per un sapore più intenso succo di mezzo lime 20 foglie di erba cipollina (in alternativa si può anche usare l'aneto) 1 cucchiaino di capperi (facoltativo) **Tempo di preparazione** Mezz'ora (più due ore in frigo, se si ha tempo e modo) In una piccola ciotola, unire la crema di formaggio ammorbidita con del succo di limone appena spremuto (dosare secondo i propri gusti e l'intensità del sapore del formaggio) e l'erba cipollina tritata. Per un tocco in più, aggiungere un cucchiaino di capperi tritati finemente. Disporre la piadina su una tavola di legno e, con una spatola, distribuire uniformemente la miscela di crema di formaggio. Coprire con 2-3 fette sottili di salmone affumicato. Partendo dall'estremità più vicina, ruotare la piadina a formare una girandola. Avvolgere poi la girandola in un pezzo di cellophane e conservare in frigorifero per un paio d'ore e fino a un giorno. Prima di servire, eliminare ed affettare ad angolo l'involantino di piadina e disporre su un piatto da portata, avendo cura di non far aprire le girandole.