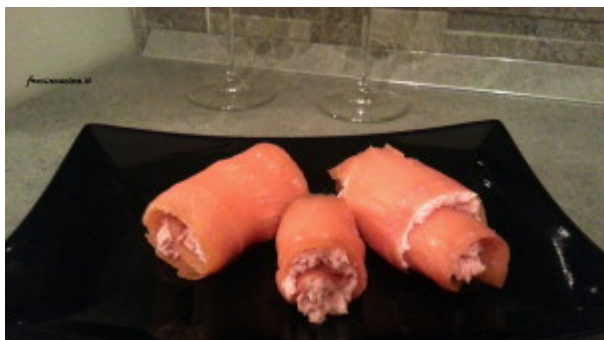


Rotolini di salmone con mousse di mortadella



Oggi vi proponiamo un'idea per un antipasto freddo e crudo, veloce da preparare e molto gustoso... rotolini di salmone con mousse di mortadella... un antipasto in rosa, potremmo dire!

Ingredienti per 2 persone

100 g di salmone affumicato (possibilmente tagliato a fette lunghe)

150 g di mortadella Bologna IGP tagliata spessa circa 1 cm

50 g di ricotta

1 cucchiaino di panna liquida

Preparazione

L'unica cosa che richiede preparazione è la mousse di mortadella. Tagliate a dadini la mortadella e tritatela nel mixer. Aggiungete la ricotta nel mixer e tritate nuovamente alla velocità massima. Trasferite tutto il composto in una ciotola e versate lentamente un cucchiaino circa di panna liquida, mescolando e amalgamando bene il tutto. Se il composto vi sembra troppo denso e difficile da spalmare, aggiungete un altro cucchiaino di panna.

Stendete le fette di salmone per tutta la loro lunghezza e spalmatevi sopra la mousse di mortadella. Create uno strato abbastanza spesso, così risulterà tutto più morbido. Arrotolate le fette di salmone, partendo dalla punta all'estremità e proseguendo per tutta la lunghezza della fetta.

E' un antipasto che non richiede alcun tipo di cottura ed è molto fresco e appetitoso.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)