



STUZZICHINI

Rotolini al salmone e fiocchi di latte



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

430K

NOTE

4 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

160 g di Salmone affumicato

240 g di Focchi di latte

60 g di Philadelphia

6 Uova

100 g di Parmigiano grattugiato

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Sbattete le uova, unitevi il concentrato di pomodoro, il parmigiano, condite con sale e pepe e, aiutandovi con una frusta a mano, amalgamate con cura.
- Foderate una teglia rettangolare di 20x30 cm con un foglio di carta da forno bagnato, strizzato e spennellato con un velo d'olio.
- Versatevi il composto di uova e cuocete la frittata in forno preriscaldato a 170°C (modalità statica) per 20-25 minuti. A cottura ultimata sfornate e lasciate raffreddare.
- Nel frattempo, lavorate i fiocchi di latte con il philadelphia e un pizzico di sale.

- Una volta fredda sformate la frittata su un foglio di pellicola steso su un piano di lavoro e spalmatevi la crema di formaggio preparata, poi completate con uno strato di fette di salmone.
- Avvolgete il rotolo, aiutandovi con la pellicola, poi trasferitelo in frigo per almeno 4 ore.
- Trascorso il tempo necessario, tagliate il rotolo a fette piuttosto spesse e di uguale dimensioni.
- Disponete i rotolini di salmone e fiocchi di latte su un piatto da portata, infilate ogni rotolino con una forchettina da aperitivo e servite.

Romina Bartolozzi