

Involtini di Zucchine e Salmone



Descrizione

Questa ricetta è semplice e veloce. Ottima come antipasto leggero ma gustoso oppure per sfiziosi aperitivi estivi.

Informazioni

PREPARAZIONE: 50 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 20 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

3 **zucchine**
150g di **salmone affumicato**
1 **limone**
Sale q.b.

Olio extra vergine di oliva q.b.
1 rametto di **finocchio**
Stecchini da aperitivo

Preparazione

- 1) Taglia il salmone affumicato a strisce larghe circa 4cm e sistemalo su una teglia di vetro, lascialo marinare, con del succo di limone, per 15 minuti circa.
- 2) Taglia e griglia le zucchine su entrambi i lati.
- 3) Una volta raffreddate le verdure, prepara gli involtini accoppiando una fetta di zuccina con una di salmone affumicato.
- 4) Arrotola la zuccina, fissa il tutto con uno stecchino d'aperitivo e condiscile con qualche goccia di olio.
- 5) Prepara il piatto da portata guarnendo gli involtini con qualche rametto di finocchio.

Alternative culinarie: puoi inserire all'interno di ogni involtino qualche filo di zenzero fresco oppure guarnire l'esterno della zuccina con del sesamo nero.