

## Involtini di salmone



16 pezzi

100 g di filetto di salmone fresco, senza pelle né lische  
2 dl di brodo di verdura  
50 g di salmone affumicato a pezzi  
1/2 limone, la scorza grattugiata  
1 spicchio d'aglio  
120 g di burro  
pepe  
1 piccolo pancarrè (8 x 8 x 30 cm) ottenuto da 300 g di pasta da treccia\*  
12 g di aneto tritato finemente

Cuocere il salmone nel brodo bollente a calore bassissimo per 20 minuti. Trascorso questo tempo, toglierlo e farlo raffreddare. Passare il salmone affumicato con il salmone fresco. Mettere al fresco.

Mescolare la scorza di limone e l'aglio spremuto al purè di salmone. Fare fondere il burro a calore moderato, una volta tiepido (ca. 35 gradi) aggiungerlo al purè di salmone freddo e mescolare con la frusta ottenendo un impasto spumoso. Insaporire con il pepe.

Togliere la crosta al pancarrè e tagliarlo per il lungo a fette spesse 7-8 mm. Spalmare la crema di salmone sulle fette di pane. Cospargere di aneto e arrotolare le fette. Tagliare i rotoli così ottenuti a fette.

\* È essenziale utilizzare la pasta per la treccia perché è più morbida e si arrotola meglio. Il pane deve essere fresco, altrimenti arrotolandolo si romperà.