

---

## TRIS AL SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ricotta,
- 8 fette di salmone affumicato,
- insalata di stagione (o spinaci),
- 1 limone e 1/2,
- 4 cucchiaini di erbe aromatiche miste tritate,
- pepe rosa in salamoia,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavorare la ricotta con un cucchiaino di legno, per renderla un po' cremosa.

Unire 4 cucchiaini di olio, le erbe aromatiche, salare e pepare.

Mondare, lavare e asciugare le foglie più tenere di insalata.

Dividere la ricotta in 4 parti.

Disporre in ogni piatto individuale 2 fette di salmone, posarvi accanto la ricotta, e contornare con l'insalata.

Spargete sul pesce qualche grano di pepe rosa e su tutto un po' di succo di limone.

Decorare con una fettina di limone.