

## RIFREDDO DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di salmone,
- 1 cucchiaio e 1/2 di formaggio parmigiano reggiano,
- 1 cucchiaio e 1/2 di pangrattato,
- 2 uova.

Si trita minutamente il salmone e lo si pone in una scodella insieme alle uova, al pane ed al formaggio.

Si mescola bene, poi si arrotola il composto in forma di salame; lo si avvolge in una pezzuola di tela, ben legato; si fa bollire per mezz'ora in acqua.

Tolto dall'acqua si lascia raffreddare, poi si taglia a fettine e si serve con maionese.