

BOCCONCINI AL SALMONE 2

Ingredienti per 4 persone:

Per gli involtini:

2 crêpes di farina di riso,
2 cucchiaini d'aneto tritato,
120 g di salmone affumicato a fette sottili,
1 cucchiaio di succo di limone,
1/2 cucchiaio di semi di finocchio.

Per le barchette rosa:

10 cl di panna,
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro,
1 cucchiaino di succo di limone,
1 pizzico di zucchero,
1 pomodoro duro e carnoso,
1 rapa rossa,
1 cucchiaio d'erba cipollina tagliuzzata,
sale,
pepe.

Per gli involtini di salmone: con l'aiuto di un pennello, inumidite le crêpes con acqua calda, tagliatele in rettangoli e sovrapponetevi i lati in modo da formare un unico strato che ricoprirete con le fette di salmone, un cucchiaino d'aneto, sale e pepe.

Spruzzate il succo di limone e cospargete di semi di finocchio.

Arrotolate la crêpe in modo da trattenere gli ingredienti, avvolgetela in una pellicola trasparente e conservatela in frigorifero per 12 ore.

Togliete la crêpe dalla pellicola 30 minuti prima di servire e tagliatela a fette di 2 cm.

Per le barchette rosa: diluite il concentrato di pomodoro con il succo di limone, sale, pepe e zucchero, montate la panna ed incorporatevi il tutto.

Riempite con la salsa ottenuta una sacca da pasticciere con la ghiera zigrinata.

Sbollentate e pelate il pomodoro, privatelo dei semi e tagliate la polpa grossolanamente. Lavate e asciugate la rapa, con l'aiuto di un affetta verdure o di un coltello ben affilato tagliatela in 8 fette molto fini.

Piegate le fette in due in modo da dar loro una forma di barchetta, riempitele con la salsa al pomodoro e guarnite con il pomodoro tritato e l'erba cipollina.

Infilate di traverso uno stuzzicadenti per mantenerle in forma.

Disponete gli involtini e le barchette su un piatto da portata e servite.