

INVOLTINI DI SALMONE SAPORITI

Ingredienti:

- *circa 380 gr di filetti di salmone*
- *formaggio spalmabile*
- *circa 250 gr di zuccina*
- *5-6 pomodori secchi sottolio*
- *robiola qb*
- *limone qb*
- *vino bianco qb*
- *75 gr di pistacchi tritati*
- *aromi per arrosto qb*
- *pangrattato ab*
- *olio evo qb*

Stendete i filetti di salmone e condite con un po' di succo di limone e spalmateli delicatamente un po' di robiola



Pulite e tagliate le zucchine alla julienne e stendeteli sui filetti. Strizzate bene i pomodori e tagliateli a pezzettini e cospargeteli sulla superficie e spolverizzate con un po' di pistacchi tritati





Avvolgete i filetti formando degli involtini e fermateli con degli stuzzicadenti, passateli poi nel pangrattato ed i pistacchi mescolati insieme.



Adagiateli in una teglia leggermente unta e mettete in forno a 180° per una 10na di minuti (o a seconda dello spessore dei vostri filetti).



BON APPETIT!!



Potete servirli con pomodorini e zucchine



e l'interno



