



## Le nostre ricette



### Ciliegine di mozzarella al salmone

tempo di preparazione: ⌚ 20'

difficoltà: 🍳🍳

#### ingredienti:

Per 4 persone:  
24 ciliegine di mozzarella;  
200 g circa di salmone affumicato;  
aneto fresco;  
pepe bianco;  
qualche foglia di lattuga cappuccia



#### preparazione:

Asciugate le ciliegine tamponandole con la carta da cucina.  
Tuffate l'erba cipollina per un attimo nell'acqua bollente, passatela nell'acqua fredda e asciugatela.  
Tagliate le fettine di salmone a strisce di un paio di cm e avvolgetele intorno alla ciliegine.  
Spolverate i fagottini ottenuti con il pepe bianco e legateli con gli steli di erba cipollina formando un pacchettino.  
Infine accomodatele in un piatto rivestito di foglie di lattuga, lavate e ben asciugate.