



IMPACCHI DI SALMONE

Ingredienti

Per 4 impacchi

4 tortillas

200 grammi di salmone affumicato

4 cucchiaini di crema di formaggio da spargere

1 cipolla rossa piccola

1 pomodoro

Qualche rametto di aneto

Passi

- 1.** Tagliate il salmone a listarelle, quindi pelate e affettate la cipolla rossa e il pomodoro a fettine sottili.
- 2.** Su una tortilla adagiare 1 cucchiaino di crema di formaggio da spalmare e stenderlo su tutta la superficie quindi condire.
- 3.** Disponete sopra le strisce di salmone, le fette di cipolla rossa, i pomodori e un po' di aneto.
- 4.** Arrotolate gli involucri, stringendoli bene. Poi serviteli con una salsa all'erba cipollina a parte.