

Rotolini di pasta con salmone



La primavera avanza lentamente, ma procede imperterrita. Il che vuol dire che le serate si allungano, i vestiti si accorciano ed è finalmente di nuovo tempo di aperitivi e stuzzichini. Giusto giusto l'ideale per questa ricetta.

Per chi non ha molto tempo dopo il lavoro di preparare stuzzichini raffinati, ma vuole comunque far bella figura, ecco qui dei rotolini di pasta con salmone, perfetti e sfiziosi: sono freschi, leggeri e chic da vedere.

A proposito: quando compro del pesce da pesca selvatica, sto attenta che sia certificato MSC. Questa label dichiara di tutelare le acque da una pesca eccessiva ed è «consigliata» dal WWF.

- 100 g di salmone affumicato
- 1/2 limone
- un pizzico di sale
- pepe bianco
- un pochino di aneto

- 3 cucchiaini di olio di semi di girasole
- 2 cucchiaini di senape Digione
- 2 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 cucchiaini d'acqua
- 2 cucchiaini di aneto
- 1 cucchiaino di aceto alle erbe
- 1 cucchiaino di pepe bianco

- 1 dl di panna
- 20 g di rafano
- 1/4 di pera
- sale, pepe

- 125 g di farina
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di olio
- sale

- acqua (se necessario)

1. Mescolare bene tutti gli ingredienti
2. Continuare a mescolare e aggiungere l'olio di semi di girasole a gocce

Consiglio:

Chi usa olio d'oliva, ottiene una senape più amara. La salsa si può conservare al fresco per un mese.

1. Montare la panna
2. Grattugiarvi dentro direttamente rafano e pera
3. Mescolare e condire

1. Formare una montagnetta con la farina sul tavolo su cui si vuole lavorare.
2. Formare una fossetta in cima e aggiungervi tutti gli ingredienti
3. Impastare tutto bene fino a ottenere una pasta morbida e uniforme. Se la pasta risultasse troppo dura, aggiungere un po' d'acqua.
4. Lasciar riposare la pasta per circa 1 ora avvolta in una pellicola alimentare e quindi tirarla col mattarello fino a ottenere un rettangolo (circa 20 cm x 15 cm) non più spesso di 2 a 3 mm

1. Cuocere la pasta per circa 2 minuti in acqua salata bollente, toglierla e asciugarla tamponandola.
2. Nell'angolo in alto a destra stendere ora il salmone, la senape all'aneto e la spuma di rafano. Arrotolare la pasta e tagliare nella forma desiderata
3. Decorare con un ciuffetto di aneto — buon appetito!