



Cornetti di salmone affumicato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasto - pesce - salmone -

Ingredienti:
per 4 persone

8 fettine di salmone affumicato
200 gr. di patate
50 gr. di carote
50 gr. di piselli sgusciati
1 cucchiaio di cetriolini sottaceto a dadolini
1 cucchiaio di capperi in salamoia
maionese

Pulite e lavate le patate e le carote e tagliatele a piccoli dadini. Cuocere a vapore, carote patate e piselli. Lasciarli freddare. In una ciotola unire le verdure, i cetriolini, i capperi e condire con la maionese. Stendere le fette di salmone, farcirle con il composto e arrotolare a cono. Chiudere i coni con un ciuffetto di maionese.

eCucinando.it