



Rotolo al salmone e patate - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

secondo piatto - pesce - pasta di pane

Ingredienti:

1 bicchiere di vino

1 bicchiere di olio d'oliva

farina 00 q.b.

1/2 bustina di lievito per torte salate (io ho messo mezzo cubetto di lievito di birra, cioè 12 grammi circa)

800 g. di patate bollite

sale, pepe, prezzemolo, grana

250 g. di salmone affumicato

Esecuzione:

Mettere in una terrina un bicchiere di olio d'oliva e uno di vino e setacciarvi tanta farina quanta ne occorre per ottenere un impasto di media consistenza (orientativamente 500 g. ma dipende dai volumi dei liquidi usati).

Lasciare lievitare e preparare lo strato di patate:

spellarle, passarle allo schiacciapatate e condirle con olio, sale, pepe e prezzemolo.

Stendere la pasta in un rettangolo, porvi sopra lo strato di patate e ricoprirlo con fette di salmone affumicato.

[immagine non più disponibile]

Arrotolare, spennellare con latte o con uovo, infornare a 180° fino a doratura.

[immagine non più disponibile]

[immagine non più disponibile].