

Involtini di salmone e avocado.



Ingredienti per 8 persone

Salmone affumicato 8 fette

Avocado 1

Robiola 200 gr

Pepe creolo (bacche miste)

Sbucciate l'avocado ed eliminatene il nocciolo interno e fatene 8 fette uguali. Disponete ognuna sopra una fetta di salmone affumicato e ponete sopra l'avocado un cucchiaino da the di robiola (con le confezioni da 100 gr potete fare 4-6 porzioni). Grattate sopra una macinata di pepe creolo e chiudete ad involtino che potete rendere piu' lucenti accarezzandoli con le dita bagnate di olio.