




Antipasti

## Rotolini di piadina con salmone, avocado e crema allo yogurt

 Difficoltà:  
media

 Preparazione:  
35 min

 Cottura:  
2 min

 Dosi per:  
6 persone

NOTA: + il tempo di marinatura del salmone (1 ora)



### Ingredienti

Filetto di salmone norvegese 300 g

Piadine 4

Succo di limone 50 g

Olio extravergine d'oliva 60 g

Avocado 250 g

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Yogurt greco 200 g

Pomodori San Marzano 250 g

Ogni buffet che si rispetti deve essere imbandito con varie tipologie di finger food. Nella vita di oggi non è sempre facile trovare il tempo per preparazioni impegnative, quindi abbiamo scelto di proporvi questi fantastici rotolini di piadina con salmone, avocado e crema allo yogurt, perfetti anche da servire per un happy hour tra amici! Il segreto di questo piatto sta proprio nella marinatura del salmone norvegese, che ottenuta tramite semplici passaggi lo renderà tenero e saporito anche senza cottura! Le combinazioni per arricchire questi rotolini sono infinite, noi abbiamo utilizzato pomodori e avocado per un gusto delicato e avvolgente, ma per una versione sempre diversa provate ad aggiungere zucchine grigliate o un ciuffo di rucola! La crema allo yogurt, arricchita con il lime donerà ai vostri involtini un retrogusto leggermente acidulo e fresco, per un risultato instancabile! Provate a realizzare anche voi questi rotolini con salmone, avocado e crema allo yogurt, non sarà facile trovare un'altra ricetta che vi soddisferà in così poco tempo!

### Preparazione



1



2



3

Per preparare i rotolini di piadina con salmone, avocado e crema allo yogurt iniziate a realizzare la marinatura per il salmone. Spremete i limoni (1), in modo da ottenere 50 g di succo, per questa operazione saranno necessari 1 o 2 limoni, in base alla loro grandezza. Versate 50 g di olio in una ciotolina, tenendo gli altri 10 g da parte, e aggiungete un pizzico di sale e di pepe (2). A questo punto unite il succo del limone (3)



4



5



6

e mescolate rapidamente con una forchetta (4). Tenete la marinatura da parte e occupatevi del filetto di salmone. Siccome il pesce non verrà cotto, ma solo marinato se utilizzate un filetto di salmone norvegese non ci sarà bisogno di trattarlo in precedenza, altrimenti assicuratevi che il salmone sia stato abbattuto prima dell'acquisto. A questo punto estraete con una pinzetta le eventuali lische (5) e se presente eliminate la pelle. Utilizzando un coltello molto affilato ricavate delle fettine sottilissime dal salmone, praticando dei tagli orizzontali (6).



7



8



9

Adagiate le fettine di salmone in una pirofila (7), versando la marinatura (8) tra uno strato e l'altro di salmone (9). Ricoprite il tutto con della pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 1 ora in frigorifero.



10



11



12

Trascorso questo tempo iniziate a preparare gli altri ingredienti per il ripieno. Prendete un avocado, dividetelo a metà ed eliminate il nocciolo (10). Quindi sbucciate ogni metà del frutto, per farlo sarà sufficiente tirare delicatamente la pellicina esterna (11), affettatelo (12) e tenetelo da parte.



13



14



15

Adesso passate alla crema: versate lo yogurt greco in una ciotolina e grattatevi direttamente la scorza del lime (13), aggiustate di sale e di pepe, quindi unite i restanti 10 g di olio (14). Mescolate delicatamente con un cucchiaio (15) per amalgamare gli ingredienti.



16



17



18

Lavate i pomodori, spuntateli e affettateli (16). Riprendete il salmone ormai marinato (17) e iniziate a comporre il piatto. Per prima cosa occorrerà scaldare le piadine su una padella antiaderente, da entrambi i lati per circa 1 minuto (18).



19



20



21

Trasferitele su un tagliere e farcite ogni piadina scaldata posizionando sulla parte centrale il salmone, le fettine di avocado (19), quelle di pomodoro (20), e la crema allo yogurt (21).



22



23



24

Arrotolate la piadina (22) e tagliatela a fette spesse circa 2-3 cm (23). Proseguite in questo modo fino a terminare tutti gli ingredienti e servite i vostri rotolini di piadina con salmone, avocado e crema allo yogurt!

---

*Conservazione*

---

Si consiglia di consumare i rotolini di piadina con salmone, avocado e crema allo yogurt appena preparati, in alternativa si possono conservare per 1 giorno al massimo in frigorifero.

Si sconsiglia la congelazione.

---

## Consiglio

---

Per ottenere dei rotolini ben fatti e compatti è preferibile avvolgere le piadine già farcite e arrotolate con della pellicola trasparente e lasciarle riposare in frigorifero per almeno 10 minuti prima di affettarle!

Personalizzate la vostra crema utilizzando scorza di arancia, erba cipollina o menta!