

Involtino di salmone, fagiolini e barbabietola

Salmone e fagiolini: un gusto prelibato e leggero per le calde giornate estive.

Chef: Carlo Cracco

Per: **calcolare 3-4 involtini per persona**

Tempo preparazione: **20 minuti**

Cottura: **3-5 minuti per sbollentare i fagiolini**

INGREDIENTI



400 gr di salmone selvaggio
160 gr di fagiolini
2 scalogni
2 barbabietole
40 gr di olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE

1. Ridurre a fette sottili lunghe 10 cm la parte centrale del salmone.
2. Nel frattempo, sbollentare i fagiolini, dopo averli puliti in abbondante acqua salata
3. Condirli con olio, sale e scalogno tritato finemente e lasciare insaporire qualche minuto.
4. Disporre le fette di salmone sul piano di lavoro e mettere al centro i fagiolini da arrotolare per creare gli involtini.
5. Frullare la barbabietola con acqua e, dopo averla passata al colino, far ridurre il composto in poco olio fino a ottenere una salsina cremosa
6. Condire gli involtini con poco olio e sale ed aggiungere poca salsa di barbabietola
7. Per chi non gradisce il pesce crudo è sufficiente mettere in forno gli involtini per 4 minuti a 180°.