OLIO CUORE

Rotolo di pasta salata con salmone e verdure



Una morbida pasta biscotto salata che racchiude salmone, verdure e maionese perfetta per le feste!

Ingredienti

Pasta biscotto:

- 5 uova
- 85 g farina
- 10 g parmigiano grattugiato
- 1 pizzico **Sale Iposodico Iodato Cuore**

Farcia

- 200 g fette di salmone affumicato
- 180 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 70 g piselli lessati
- 70 g asparagi lessati e tagliti a pezzetti
- 70 g fave lessate e sgusciate

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 30''**
- **Persone: 10**
- **Calorie: 200.6 Kcal**
- **Grassi: 13.9 g**

Preparazione

- Pasta biscotto: montare i tuorli e unire poco per volta la farina alternando con gli albumi montati a neve ferma. Incorporare il parmigiano. Salare. Versare il composto in una teglia di 30X40 cm, rivestita con carta-forno. Infornare a 180° per 11 minuti. Sfornare, sformare su un canovaccio e arrotolare delicatamente la pasta. Lasciare raffreddare non in frigo.



- Farcia: versare la **Maionese Vegetale Cuore** in una ciotola e unire le verdure ben sgocciolate e tamponate con carta da cucina. Salare.



- Srotolare delicatamente la pasta biscotto, poi spalmarla con due cucchiai di **Maionese Vegetale Cuore** e adagiare le fette di salmone.



- Distribuire la maionese con le verdure, riavvolgere delicatamente la pasta biscotto, avvolgerla in pellicola per alimenti e porla in frigo per 30 minuti



- Tagliare il rotolo a fette e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico