

Involtino di Salmone affumicato

e Caprino con guanciale croccante e salsa di patate allo Zafferano

INGREDIENTI

- 5 fettine di salmone affumicato
- 250 gr di caprino fresco
- 3 fettine di guanciale
- 2 patate
- 100 ml di panna
- 1 porro
- 1 busta di zafferano
- erba cipollina
- sale, pepe e olio extra vergine q.b.

PREPARAZIONE

In una casseruola introdurre il caprino, l'erba cipollina tritata, il sale, il pepe e mettere il tutto in una sac-à-poche. Intanto, pulire le patate, tagliarle e lasciarle in una bacinella con acqua. Tritare il porro e farlo stufare in una casseruola, aggiungere le patate sgocciolate e far cuocere gli ingredienti aggiungendo un po' d'acqua e panna. Unire lo zafferano, e una volta cotto, frullare il tutto. Saltare in una padella antiaderente il guanciale croccante, precedentemente tagliato a julienne e farlo raffreddare. Stendere le fettine di salmone affumicato, introdurre il caprino e ricavare degli involtini. Disporre nel piatto la crema, gli involtini e cospargere di guanciale.