



Rolinhos de salmão fumado

Preparação

Corte a cêdea do pão. Achate as fatias com a ajuda de um rolo.

Coloque o Alpro Creme para Barrar num prato e coloque por cima as ervas aromáticas cortadas com uma tesoura. Junte o sumo de limão e tempere com pimenta preta. Envolve tudo muito bem com a ajuda de um garfo.

Barre as fatias de pão com o preparado anterior e coloque por cima uma fatia de salmão fumado. Enrole cuidadosamente cada fatia de pão de modo a fazer pequenos rolos apertados. Cubra os rolos com película aderente e leve ao frigorífico durante 1 hora.

Retire a película aderente e corte em fatias grossas. Disponha as fatias num prato e sirva.



4 porções



10min

Ingredientes

- Receita para 8 unidades:
- 2 fatias finas de pão de forma integral
- 1 clh de sopa de Alpro Creme para Barrar
- 2 fatias de salmão fumado
- Sumo de limão (q.b.)
- Endro fresco (q.b.)
- Cebolinho fresco (q.b.)
- Pimenta preta (q.b.)

Feito com

Alpro Creme de Soja para Barrar



Alpro Creme de Soja para Cozinhar e Assar

