



LE RICETTE PARMAREGGIO

ROTOLO CON FORMAGGIO SPALMABILE, SALMONE ED ERBA CIPOLLINA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Spalmabile

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100 gr [Formaggio Spalmabile con Parmigiano Reggiano Parmareggio](#)
- 1 confezione pane da tramezzini
- 200 gr salmone affumicato
- q.b. erba cipollina

DESCRIZIONE

Prendere il pane per tramezzini e spianarlo con il matterello, quindi passarlo su una piastra antiaderente.

Tritare finemente l'erba cipollina.

Spalmare il Formaggio Spalmabile sul pane, coprendo tutta la superficie, quindi aggiungere uno strato di fette di salmone affumicato e cospargere con erba cipollina.

Arrotolare la fetta di pane, e riporre in frigorifero per 30 minuti.

Affettare il rotolo e servire.