Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

# PINSA ROBIOLINO, SALMONE E RUCOLA

## INGREDIENTI PARMAREGGIO

Robiolino

## INGREDIENTI

- 1 confezione da 120g Robiolino (entrambe le porzioni 60g x 2)
- 70 g salmone affumicato
- 1 pinsa
- 1 ciuffetto di rucola
- 1 limone
- q.b. olio EVO, acqua, sale e pepe

## DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
TEMPO: 30 minuti
DIFFICOLTA': facile

Tostare la pinsa in forno caldo a 200°C per 8 minuti.
Intanto, in una ciotola, emulsionare acqua, olio, succo di un limone, sale e pepe.
Posizionare la pinsa calda su un tagliere di legno, aggiungere il Robiolino con Parmigiano Reggiano, la rucola, il salmone affumicato e condire con la citronette.
Servire.