

# Rotoli con salmone



## Ingredienti

*per l'impasto crepes*

150g farina

200g latticello

1 uovo

100g spinaci cotti e frullati

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

2 cucchiai di olio di oliva

sale e noce moscata

*Per il riempimento*

75g formaggio fresco

75g yogurt bianco Vipiteno

200g salmone affumicato

1 cucchiaino di aneto – tagliato fino

1 cucchiaino di salsa di soia

## Preparazione

Per i crepes fare un impasto con tutti gli ingredienti e lasciarlo riposare per 15 minuti. Prendete una padella, scaldatela ed iniziate a fare le crepes.

Per il riempimento prendete il formaggio fresco, lo yogurt, la salsa di soia, l'aneto e lavorateli fino a farli diventare una crema omogenea. Una volta pronta spalmatela sulle Crepes. Aggiungete il salmone affumicato e arrotolatele. Con un coltello tagliarle poi a fette.

Buon appetito.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

