Rotolini bicolore

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Disponi le fette di pane al latte su una spianatoia e assottigliali con il mattarello, poi spalmalo con il formaggio; su metà delle fette disponi il salmone, sull'altra metà il pesto. Arrotola poi delicatamente le fette e avvolgile nella carta stagnola e mettile in freezer per 5.

Ora scartale e affettale a fette di 2 cm circa, disponile infine su un vassoio alternando i colori.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane per tramezzini
- 200 g di formaggio spalmabile
- 80 g di salmone affumicato
- 1 vasetto di pesto al basilico