

Mini Wraps de salmão



Ingredientes

Wraps sem Gluten

Maionese, queijo de barrar

Ingredientes para o recheio

Salmão fumado, atum, fiambre e queijo, alface, rúcula, ovo cozido

Preparação

Retirar os Wraps do invólucro.

Numa frigideira aqueci-os durante uns minutos, de um lado e de outro, de modo a ficarem mais moldáveis e não partirem, quando os enrolarmos.

Deixar arrefecer um pouco.

Barrar os Wraps com queijo creme e rechear a gosto.

Combinações de salmão, atum, fiambre e queijo, ovo cozido :

- i) rúcula | salmão fumado | orégãos
- ii) alface | salmão fumado | manjeriço | pimenta
- iii) alface | atum | ovo cozido | pimenta
- iv) rúcula | queijo e fiambre | orégãos

Dividir os Wraps ao meio e fazer dois rolos.

Colocar um palito para não abrirem.

