



Bagel con salmone e mozzarella

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Pate' di Salmone

Ingredienti per quattro persone

- 1 panino tipo bagle possibilmente con semi di papavero
- Pate' di Salmone Rio Mare in tubo
- 150g di mozzarella
- qualche foglia di lattughino
- un ciuffo di aneto
- pepe nero

Procedimento

1. Taglia a meta' il bagle
2. Adagia all'interno le foglie di lattuga e la mozzarella tagliata a fette.
3. Insaporisci con un pizzico di pepe, spremici sopra il pate' di salmone con generosita', completa con l'aneto sminuzzato
4. Chiudi il panino e gustalo.

Mise En Place

Una spremuta di arancia insaporita con un ciuffo di menta fresca.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Papavero

I semi di papavero sono un gustoso complemento dei prodotti da forno, e regalano un tocco insolito alle insalate; tostati leggermente danno il meglio del loro sapore.

Aneto

L'aneto, con il suo aroma che ricorda il finocchio e l'anice, si sposa con le salse per il pesce, siano queste a base di maionese, di yoghurt o semplicemente di olio, sale e pepe.