



Bicchierini al salmone natalizi con mango e riso venere

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Salmone Rio Mare all'olio di oliva
- 1 mango ben maturo
- 100 g di riso venere
- un pezzetto di zenzero fresco
- 50 g di olio extra vergine di oliva
- un ciuffo di menta fresca
- sale

Procedimento

Fai cuocere il riso venere in acqua bollente salata, scolalo, passalo sotto ad un getto di acqua fredda, condiscilo con meta' olio e lo zenzero grattugiato. Sbuccia e sminuzza il mango, insaporiscilo con l'olio rimasto e il sale. Spezzetta il salmone e condiscilo con le foglioline di menta tritate. Disponi gli ingredienti a strati nei bicchierini iniziando con il riso e terminando con il mango. Decora la superficie a piacere con foglioline di menta.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Il Consiglio per un giorno di festa:

I bicchierini non possono mancare in un buffet o aperitivo. Studiando con sapienza e creatività' le combinazioni di colore potrete stupire i vostri ospiti e suscitare l'entusiasmo di chi li guarda.