



Bicchierini di salmone in salsa di pomodoro e peperone

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 100g di pane
- 1 confezione da 170g di salmone sott'olio Rio Mare
- 500g di pomodori ramati dolci e maturi - 1 peperone dolce
- 40 g di olio - extra vergine di oliva
- 1 cucchiaio di aceto
- 1/2 cetriolo fresco
- 1/4 di cipolla bianca
- sale

Procedimento

- Spezzetta il pane e mettilo a bagno per 20 minuti circa. Sgocciola, strizza leggermente e mettilo in un frullatore insieme ai pomodori tagliati a pezzi, il cetriolo sbucciato, la cipolla, il peperone diviso in pezzi.- Frulla il tutto per 2 minuti, regola di sale, condisci con l'olio e l'aceto, frulla per altri 2 minuti.- Aggiungi alla salsa il salmone ben sgocciolato e sfaldato, versa in bicchierini o coppette individuali e servi subito.

Buona anche così': sostituisci l'aceto con 2 cucchiaini abbondanti di yogurt bianco non dolcificato.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Cetriolo

Per eliminare il sapore amaro del cetriolo, taglia le due estremita' e strofinale sulla polpa del taglio finche' compare una schiumetta bianca che sciacquerai sotto l'acqua corrente.

Peperone

Crudo o cotto, prepara il peperone eliminando accuratamente il picciolo, i semi e la costa bianca interna.