



Bocconcini di salmone sfiziosi con insalata di melagrana

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare al naturale da 150 g
- 3 fette di pancarre'
- 1 uovo
- 100 ml di latte
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di polpa di zenzero fresco grattugiata o un ciuffo di prezzemolo tritato
- pane grattugiato
- olio di semi di arachide per friggere
- 100 g di misticanza
- una ciotola di chicchi di melagrana
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

Procedimento

Priva della confezione e sgocciola il salmone, spezzetta il pancarre', mettilo in una ciotola con il latte, il parmigiano, lo zenzero e l'uovo, aggiungi il salmone sfaldandolo con le mani e amalgama il tutto. Forma dei bocconcini grandi come noci, passali nel pane grattugiato, friggili in olio bollente, sgocciolali bene e passali sopra ad una carta assorbente. Mischia l'insalata con i chicchi di melagrana, condisci con l'olio, un pizzico di sale e abbondante pepe, gira con delicatezza, disponi l'insalata in un piatto e completa con i bocconcini caldi e croccanti.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Il Consiglio per un giorno di festa:

I piatti porta fortuna sono sempre graditi. Quando volete augurarla ai vostri ospiti, inserite nelle pietanze quadrifogli, peperoncini, lenticchie e chicchi di melagrana, ricordando che questi ultimi due ingredienti non possono mai mancare sulla tavola di Capodanno.