



Crostoni con salmone e radicchio

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare all'olio di oliva
- 2 teste di radicchio rosso trevigiano
- 1/2 cipolla piccola
- 4 fette grandi di pane casereccio
- 8 fette sottili di formaggio emmenthal
- qualche gheriglio di noce
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

Procedimento

- Sminuzza la cipolla e falla rosolare in un tegame con l'olio, unisci il radicchio affettato sottilmente, regola di sale e pepe e fai saltare in padella per qualche minuto.- Sistema sulle fette di pane il radicchio, sovrapponi le fette di formaggio, il filetto di salmone (mezzo per ogni crostone). Completa con i gherigli di noce, un ciuffetto di radicchio e un po' di pepe.- Fai cuocere in forno caldo per circa cinque minuti in modo che il pane diventi croccante e il formaggio si scioglia. Gusta immediatamente



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!

Radicchio

La radice del Radicchio Tardivo non va rimossa completamente. Ridotta, pulita e preparata a crudo, conferisce un gradevole retrogusto di nocciola ai piatti.

Noce

Scegli le noci con il guscio ancora macchiato di nero: sono quelle meno "trattate" chimicamente.

Forno

Per evitare che le preparazioni asciughino troppo e diventino secche metti in forno una ciotola di metallo piena d'acqua per garantire un buon livello di umidità.