



Gazpacho con crostone al sesamo e salmone marinato al lime

Tempo: 20 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane al sesamo- 800 g di pomodori maturi- 1 cipolla- 2 peperoni- 1 cetriolo- 1 spicchio di aglio- 8 cucchiari di olio extravergine d'oliva- ½ limone- 2 confezioni di Filettodi Salmone Rio Mare alNaturale da 150 g- 2 lime- Un pizzico di sale- Qualche goccia di tabasco- Pepe nero appena macinato

Procedimento

Per prima cosa, grattugiate e conservate la scorza del lime. Disponete in un piatto fondo il salmone al naturale insieme al succo di due lime, quattro cucchiari di olio extra vergine d'oliva, un mezzo spicchio d'aglio tritato finemente e fatelo marinare per circa 30 minuti. Nel frattempo, sbucciate e tritate finemente aglio e cipolla, quindi metteteli in una ciotola insieme ai peperoni e ai cetrioli tagliati a cubetti. Conservate un terzo di questa dadolata di verdure. Procedete frullando i pomodori, uniteli alla verdura tritata. Condite il tutto con un pizzico di sale, di pepe e del tabasco a piacere, il succo di mezzo limone e l'olio extra vergine d'oliva. Mescolate bene, versate in ampi bicchieri e guarnite con la scorza di lime. Lasciate in frigorifero per un paio d'ore prima di servire, quindi portate in tavola i bicchieri accompagnati da crostoni di pane al sesamo, su cui disporrete il salmone marinato al lime e la dadolata di verdure conservata.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI