



Insalata di carciofi e funghi con sgombro al profumo di arancia

Tempo: 10 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sgombro Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone

- 8 carciofi- 100 g di funghi Champignon- 2 confezioni di Filetti di Sgombro Rio Mare all'Oliod'Oliva da 125 g- 20 olive taggiasche- Scorza di 1 arancia- 4 cucchiaini di sesamo- 4 cucchiaini di salsa di soia- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Procedimento

Pulite i carciofi delle foglie esterne piu' dure, delle eventuali spine e della peluria interna, quindi tagliateli sottilmente insieme ai funghi Champignon e unite tutto insieme in una ciotola. Denocciolate le olive taggiasche e aggiungetele, insieme al sesamo, all'insalata. Disponete in superficie i filetti di sgombro sgocciolati e la scorza d'arancia. Condite con olio extra vergine d'oliva, salsa di soia, mescolate bene e servite.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI