



Insalata di salmone e mango

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone Affumicato con Grani di Pepe

Ingredienti per 4 persone

- 4 confezioni di Filetto di Salmone- Rio Mare Gusto Affumicato da 150g- 1 mango maturo- 150g di insalata valeriana- 4 cucchiaini di olio extra vergine- di oliva- 1 lime- 1 piccola radice di zenzero fresco- Sale- Pepe nero appena macinato

Procedimento

Una ricetta con gusti davvero particolari, da non perdere, soprattutto se siete amanti dei sapori fume' e del mango. Iniziate sbucciando subito il mango (mi raccomando: cercatelo maturo) e tagliandolo a cubetti. Mettetelo in una terrina e conditelo con il succo di lime e un pizzico di pepe. Mescolate e lasciate insaporire per qualche minuto.

Preparate quindi una vinaigrette con olio, sale, pepe e zenzero grattugiato fresco (quantita' a piacere, secondo le vostre preferenze).

Mise en place

Condite l'insalata con la vinaigrette e disponetela su un piatto. Adagiate sull'insalata i filetti di salmone ben sgocciolati e completate con il mango condito.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI