



Insalata con salmone, funghi e mirtilli

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di filetto di Salmone Rio Mare al naturale da 150g
- 100g di insalatina mista tenera
- 200g di funghi freschi
- 100g di mirtilli
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- un ciuffo di prezzemolo
- scorza grattugiata di limone
- sale
- pepe

Procedimento

1. Sminuzza il prezzemolo, mischialo con la scorza grattugiata di limone, l'olio e un po' di sale e pepe, affetta i funghi molto sottili e insaporiscili con il condimento preparato mescolando con cura.
2. Sgocciola il salmone, dividilo in belle scaglie e uniscilo ai funghi e al loro condimento mescolando con delicatezza.
3. Completa unendo l'insalata verde e i mirtilli e servi subito.



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!

Funghi

Pulisci i funghi freschi, di bosco o coltivati, con delicatezza raschiando la terra con un coltellino e lavi con un panno umido o uno spazzolino, prima di tagliarli a fettine sottili: l'eccesso di acqua deteriora il profumo e il gusto.

Mirtillo

Dopo un secondo di pesce servi come dessert dei mirtilli scaldati in un pentolino con un poco di zucchero e una scorzetta di limone versandoli ben caldi sopra al gelato: una vera delizia!