



Pane in cassetta integrale tostato con salmone al naturale e crema di yogurt

Tempo: 15 min

Difficoltà: 1

Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per 4 persone

- 3 fette / 50 g di pane in cassetta integrale- 1 confezione di Filetti di Salmone Rio Mare al Naturale da 150 g- 1 bicchiere da 150 ml di spremuta di arancia non zuccherata- 2 cucchiaini di salsa di yogurt greco 0% di grassi- 1 manciata di germogli di crescione fresco

Per la salsa allo yogurt:

- 200 g di yogurt greco 0% di grassi- 1 filo di olio extravergine d'oliva- un pizzico di sale- succo di 1/2 limone

Procedimento

Tostare il pane e, nel frattempo, preparare la salsa allo yogurt sbattendo con una forchetta lo yogurt greco 0% di grassi insieme all'olio extravergine d'oliva, il sale e il succo di mezzo limone. Sgocciolare i Filetti di Salmone Rio Mare al Naturale, quindi allestire il tramezzino spalmando la crema allo yogurt, distribuendo il salmone in superficie e decorandolo con dei germogli di crescione fresco. Accompagnare il tramezzino a un bicchiere di spremuta di arancia non zuccherata.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI