



Panzanella al salmone

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 4 fette di pane casereccio raffermo
- 2 confezioni da 150g di Filetti di Salmone Rio Mare in Olio di Oliva
- 4 pomodori maturi e ben sodi
- 1 cipollotto fresco
- alcune foglie di basilico
- 40g di olio extra vergine di oliva
- pepe nero appena macinato
- sale

Procedimento

1. Inumidisci velocemente le fette di pane sotto l'acqua, spezzettale in bocconcini, taglia in cubetti i pomodori e affetta sottilmente il cipollotto.
2. Mescola gli ingredienti in una terrina, aggiungi il salmone sgocciolato e sfaldato in pezzetti.
3. Condisci con un pizzico di sale, l'olio, il pepe e insaporisci con le foglie di basilico spezzettate al momento.
4. Lascia insaporire per 20 minuti e servi fresco.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI