



Salmone affumicato insaporito con salsa verde

Tempo: 10 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 150 g- Un ciuffo di prezzemolo fresco- 200 g di yogurt greco 0% di grassi- 2 cucchiaini di senape- 30 g di capperi- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva- Pepe verde appena macinato

Procedimento

Cominciate preparando la salsa verde: in un robot da cucina unite lo yogurt, la senape, il prezzemolo fresco, i capperi (precedentemente ben risciacquati), il pepe verde e l'olio extra vergine d'oliva, quindi frullate tutto fino a ottenere una crema omogenea. Disponete i filetti di salmone affumicato nei piatti, stendetevi sopra la salsa verde e guarnite il tutto con una leggera spolverata di prezzemolo fresco tritato. Il mio consiglio è di lasciare insaporire il piatto almeno 3 ore prima di servire ed accompagnarlo con una insalatina fresca.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI