



Salmone in salsa di avocado

Tempo: 20 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per 4 persone

- 4 confezioni di Filetto di Salmone- Rio Mare al Naturale da 150g- 300g di pomodorini ciliegia- 1 avocado maturo- 150g di yogurt greco 0% di grassi- 1 cucchiaino di wasabi in pasta- ½ cipolla rossa- 1 lime- 1 ciuffo di prezzemolo tritato- 4 cucchiari di olio extra vergine- di oliva- Sale- Pepe

Procedimento

- Sminuzzate la cipolla finemente e tritate 100g di pomodorini, dividendo a meta' i restanti.- Togliete la buccia e il nocciolo dell'avocado e schiacciate con una forchetta la polpa. Conditela con il succo di lime, il prezzemolo, un pizzico di sale, il wasabi e lo yogurt greco. Mescolate fino a ottenere una crema liscia. Potete aiutarvi anche con una frusta da pasticceria.- Condite i pomodori divisi a meta' con olio, sale e pepe. Sgocciolate il salmone ed isponetelo in un piatto con la salsa di avocado e i pomodorini.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI