



Salmone con cipollotti e salsa di soya

Tempo: 20 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per quattro persone

- 1 mazzo di cipollotti bianchi
- 3 confezioni da 150g di salmone al naturale Rio Mare
- 2 peperoncini piccante fresco
- 30g di olio extra vergine di oliva
- 30g di salsa di soya
- 2 foglie di alloro piccole

Procedimento

1. Pulisci i cipollotti, elimina la parte dura e tagliali a striscioline per il lungo. Monda i peperoncini dai semi e tagliali a rondelle.
2. Scalda una padella antiaderente, adagia i filetti di salmone sgocciolati, aggiungi i cipollotti, il peperoncino, l'olio e la salsa di soya.
3. Cuoci tutto su fuoco medio per 3 minuti e servi.



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!

Cipollotto

Scartata la parte verde più dura, ma lascia quella più tenera vicina al bulbo; elimina le barbine esterne attaccate al bulbo e gli strati più esterni. Per renderlo ancora più delicato affettalo sottilmente, salalo, lascialo riposare qualche minuto e lavalo bene.

Alloro

Se utilizzate foglie di alloro fresco potete essere generosi e utilizzarne anche due o tre, ma se le usate secche siate molto parsimoniosi.