



Salmone con Chips di Patate e Maionese Vegana

Tempo: 40 min

Difficolta':

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
- 2 patate viola- 2 patate dolce americana- 1 melanzana lunga
- 2 zucchine- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva- Un ciuffo di rosmarino- Un pizzico di sale

Per la maionese senza uova

- 100 ml di latte di soia non zuccherato- 200 ml di olio di semi di girasole spremuto a freddo- 2 cucchiaini di aceto di mele (o succo di limone)- ½ cucchiaino di sale

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, sciacquare e tagliare finemente le verdure utilizzando una mandolina.

Disporre i veli di verdure su una teglia, coperta da carta da forno oliata, aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e del rosmarino, quindi infornare a 200°C per 15-20 minuti.

Nel frattempo, preparare la maionese senza uova unendo tutti gli ingredienti nel bicchiere alto del frullatore a immersione e frullando fino a ottenere una salsa corposa e omogenea.

Disporre su un piatto piano il Filetto di Salmone affumicato e le chips di patate e verdure, accompagnare con la maionese.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Consiglio ai papa' - Non esiste modo piu' semplice per ampliare gli "orizzonti gastronomici" dei vostri bambini che trasformando i piatti che conoscono e adorano in cibi sani e gustosi. Le patatine fritte possono diventare coloratissime chips di verdure e la classica maionese puo' essere velocemente convertita nel suo alter ego sano. Insieme al Filetto di Salmone, comporranno il piu' classico dei piatti amati dai bambini!