



## Salmone e patate novelle con salsa agra

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

---

### Ingredienti per quattro persone

- 600 g di patate novelle
- sale marino
- pepe nero
- 1 limone non trattato
- 1 cucchiaio di aceto di vino rosso
- 2 cucchiari di capperi dissalati
- 3 cucchiari di olio extra vergine d'oliva
- 1 cucchiaino di salsa al rafano
- 100 g di yogurt greco
- 1 pugno di aneto fresco
- 2 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare gusto affumicato da 150 g

### Procedimento

Lessare le patate acqua bollente salata. Scolare e sbucciarle. Mettere la scorza del limone e metà del succo in una ciotola e aggiungere l'aceto, l'olio, i capperi, l'aneto tritato, il sale e il pepe. Mescolare, versarvi sopra le patate calde e far insaporire.

In una ciotolina preparare la salsa, emulsionando il succo di limone, lo yogurt greco, la salsa di rafano e un pizzico di sale e pepe.

Mise en place:

Mettere le patate in un piatto fondo, adagiarvi sopra il salmone e spargere ciuffetti di salsa qua e là. Finire con un giro d'olio extra vergine e ciuffi di erbe.



## Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

### Il consiglio dello Chef

L'abbinamento salmone-aneto e' tipico dei paesi del Nord Europa. Se non si ha a disposizione questa erba aromatica, si puo' sostituire, in questa preparazione, con le barbe di finocchietto selvatico, che presentano una freschezza e una balsamicita' notevoli.

### Finocchietto

Utilizza abbondante finocchietto selvatico sbollentato e tritato per condire le sarde: un matrimonio di sapori ideale!

### Pinoli

Oltre che nel celeberrimo pesto, i pinoli entrano in un gran numero di ricette, sia dolci che salate. Si consumano crudi oppure tostiti.

### Stemperare

Per evitare grumi, non versare la farina di colpo, ma filtrala un po' per volta attraverso un colino.

### Tostatura

Per tostare il riso, fase essenziale per preparare il risotto, versalo in olio o burro gia' caldi e mescola con una spatola finche' i chicchi diventano lucidi. Per tostare mandorle o pinoli, ungi appena una padella antiaderente e cuoci a fuoco medio per 3/4 minuti mescolando spesso, fino a che non prendano colore.