



Salmone con insalata di patate saporita

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone Affumicato con Grani di Pepe

Ingredienti per quattro persone

- 500g di patate
- 3 confezioni da 150g di salmone gusto affumicato Rio Mare
- un ciuffo abbondante di prezzemolo
- 1/2 cipolla rossa
- 1 cucchiaio di capperi
- 50 g di olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

Procedimento

1. Lessa le patate in acqua bollente, sbucciale e tagliale a cubetti.
2. Affetta sottilmente la cipolla, trita finemente il prezzemolo e i capperi e mischiali con l'olio, un poco di sale e pepe.
3. Unisci le patate e la cipolla, condisci tutto con il composto di prezzemolo, mescola con cura, aggiungi il salmone sgocciolato e servi.
Buona anche così':

Incorpora all'insalata anche un cuore di sedano sminuzzato finemente e qualche oliva nera.



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!

Patata

La patata si presta a diverse ricette. Per ognuna, cambia la preparazione. Se devi schiacciarle o condirle in insalata, falle lessare con la buccia immergendole in acqua fredda. Per friggerle e arrostarle, sbucciale e tienile in acqua fredda fino al momento della cottura.

Cipolla

La marmellata di cipolle è una prelibata leccornia. Molto apprezzata se abbinata a formaggi freschi o stagionati, ti consiglio di provarla con i filetti di sgombro sott'olio o al naturale!