



Salmone affumicato su letto di purea di ceci e broccoli

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone Affumicato con Grani di Pepe

Ingredienti per 4 persone

- 3 confezioni di Filetti di Salmone Rio Mare Gusto Affumicato da 150 g- 300 g di ceci lessati- 2 teste di broccolo- 1 spicchio d'aglio- un filo di olio extravergine d'oliva- un pizzico di sale- e pepe a piacere- un mazzetto di prezzemolo

Procedimento

Cuocere il broccolo, quindi frullarlo insieme ai ceci, scolati e risciacquati, e allo spicchio d'aglio con il frullatore a immersione. Allungare la purea ottenuta con un mestolo di acqua di cottura dei broccoliciosi' da raggiungere la giusta cremosita'. A questo punto salare, pepare e aggiungere l'olio extravergine d'oliva, quindi spolverare il prezzemolo fresco tritato. Posizionare in superficie, dunque, i Filetti di Salmone Rio Mare Gusto Affumicato e servire.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI