



Salmone con ricotta e crema di piselli

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Filetti di Salmone Rio Mare all'olio di oliva da 150g
- 200g di piselli freschi già sgranati
- 200g di ricotta
- qualche fogliolina di menta fresca
- 1 cipolla
- 20 g di burro
- 1 dl di panna fresca
- sale
- pepe

Procedimento

1. Sminuzza la cipolla, falla rosolare in un padellino con il burro, unisci i piselli, regola di sale, aggiungi un po' di acqua e fai cuocere su fuoco basso e con il coperchio per 15 minuti circa.
2. Sgocciola il salmone, amalgamalo con la ricotta e un po' di menta fresca sminuzzata.
3. Togli i piselli dal fuoco, unisci la panna e frulla tutto fino a ottenere una crema.
4. Disponi la crema di piselli in 4 piatti, sistema al centro il composto di ricotta e salmone a cucchiaiate, completa con un po' di pepe appena macinato e foglioline di menta fresche prima di servire.



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!

Burro

Per dare una doratura e un gusto speciali ai filetti di pesce prova a farli saltare in una padella antiaderente con poco olio e una bella noce di burro: salmone e sogliola diventano irresistibili!

Panna

Se vuoi utilizzare la panna acida e non sai dove trovarla preparala tu: mescola 100g di panna fresca liquida con 100 gr di yogurt greco e un cucchiaino di succo di limone.