



Salmone con salsa di avocado e pomodorini

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni da 150g di salmone al naturale Rio Mare
- 1 avocado
- 1/2 cipolla rossa
- succo di 1 lime
- 300g di pomodorini
- un ciuffo di prezzemolo tritato
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

Procedimento

1. Sminuzza la cipolla, trita 100g di pomodorini e dividi a meta' i restanti.
2. Sbuccia l'avocado ed elimina il nocciolo, schiaccia con una forchetta la polpa, condisci con il succo di lime, il prezzemolo, un poco di sale, unisci i pomodori tritati e la cipolla.
3. Condisci i pomodori divisi a meta' con olio, sale e pepe. Sgocciola il salmone, disponilo in un piatto con la salsa di avocado e i pomodorini e servi.
Buona anche cosi':

Elimina la cipolla e sostituisci il succo di lime con 1 cucchiaio di senape rustica.



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!

Avocado

L'avocado una volta pelato e tagliato tende ad annerire: ricorda sempre di passarlo con del succo di limone o, meglio ancora, di lime.

Senape

La senape è un ingrediente base della vinaigrette, che si prepara con olio, aceto, sale, pepe, succo di limone e, appunto, senape.

Lime

Il lime è meno aspro e più profumato del limone: è ideale per insaporire il pesce sia crudo che cotto e il pollo. Per enfatizzarne la capacità aromatica aggiungi al succo un poco di scorza grattugiata.