



Tartine al salmone

Tempo: 120 min Difficolta': 2 Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pan carre'
- 1 confezione di filetto di salmone Rio Mare al naturale da 150 g
- 150 g di panna fresca
- 1 cucchiaino di senape
- 1 limone non trattato
- un ciuffo abbondante di aneto
- sale

Procedimento

1. Tagliate dal centro del limone due belle fette, dividetele in sei triangolini ciascuna e spremete il resto del limone ricavandone il succo; sminuzzate l'aneto tenendo da parte dodici cimette.
2. Unite alla panna il succo di limone, insaporite con il sale, la senape e completate con l'aneto tritato quindi lasciate riposare la panna a temperatura ambiente per circa 2 ore in modo che si addensino bene.
3. Sgocciolate bene e spezzettate il salmone, private della crosta le fette di pane, fatele tostare e tagliatele in 4 triangoli ciascuna, adagiate sopra ad ogni fetta un poco di panna acida, una scaglia di salmone, un triangolino di limone e un ciuffetto di aneto; servite subito.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI