



Terrine di zucca, cavolfiori e salmone profumate al timo fresco

Tempo: 60 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di zucca mantovana- 1 cavolfiore- 2 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare all'Oliod'Oliva da 150 g- ½ spicchio d'aglio- Un ciuffo di timo fresco- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva- Un pizzico di sale

Procedimento

Cominciate tagliando le verdure: riducete in cimette il cavolfiore e a cubetti la zucca mantovana precedentemente ripulita di buccia e semi. Fatele dunque stufare in una padella antiaderente insieme a un mezzo spicchio d'aglio e un rametto di timo fresco, allungando il tutto con un bicchiere scarso di acqua e un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, radunate le verdure stufate in terrine monoporzione, conditele con un paio di cucchiaini di olio e un pizzico di sale e fate terminare la cottura in forno per 5/10 minuti a 200° con impostazione grill. Servite le terrine dopo aver aggiunto un cucchiaio di olio crudo, una spolverata di timo fresco tritato e il salmone, ben sgocciolato e sbriciolato grossolanamente con le mani.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI