



Vellutata di cavolfiore con funghi arrostiti e salmone affumicato

Tempo: 45 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone Affumicato con Grani di Pepe

Ingredienti per 4 persone

- 1 cavolfiore- 300 g di funghi misti- 200 g di ceci lessati- 2 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare Gusto Affumicato da 150 g- 1 ciuffo di prezzemolo fresco

- 1 spicchio d'aglio- ½ porro- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva- Un pizzico di sale- Pepe nero appena macinato

Procedimento

Riducete mezzo porro in rondelle sottili, pulite il cavolfiore e dividetelo in piccole cimette, fate cuocere il tutto in una casseruola con acqua bollente leggermente salata fino a che non avrete ottenuto la giusta morbidezza, quindi spegnetela fiamma. Nel frattempo, fate stufare in una padella antiaderente il mix di funghi insieme a mezzo spicchio d'aglio, aggiungendovi un bicchiere di acqua e un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva. Una volta che sarà evaporata la componente liquida, alzate la fiamma e aggiungete un paio di cucchiaini d'olio insieme a una spolverata di prezzemolo precedentemente tritato, affinché i funghi non risulteranno arrostiti. Concentratevi quindi sulla vellutata: scolate e risciacquate per bene i ceci lessati, uniteli ai cavolfiori e frullate il tutto con il frullatore a immersione (vi consiglio di mantenere un po' di acqua di cottura per favorirne la cremosità). Disponete quanto ottenuto nei piatti, aggiungendo in superficie i funghi e i filetti di salmone ben sgocciolati. Profumate il vostro piatto, con una spolverata di prezzemolo fresco tritato, una macinata di pepe nero e servite.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI