



Vellutata di mango e pomodoro con salmone affumicato e scorza di lime

Tempo: 50 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone Affumicato con Grani di Pepe

Ingredienti per 4 persone

- 500 ml di salsa di pomodoro- 10 pomodori datterini- 3 cucchiari di triploconcentrato di pomodoro- ½ mango- 2 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare Gusto Affumicato da 150 g- Un ciuffo di basilico fresco- 1 lime- 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva- Un pizzico di sale- Pepe nero appena macinato

Procedimento

Per prima cosa, grattugiate e conservate la scorza di lime. In un robot da cucina, unite la salsa di pomodoro, i pomodoridatterini e il triplo concentrato di pomodoro, aggiungete un pizzico di sale e frullate il tutto. Dopo aver lavato e sbucciato il mango, tagliatelo a cubettine aggiungetelo al pomodoro insieme a un paio di cucchiari di olio extra vergine d'oliva e a del succo di lime, quindi continuate a frullare. Una volta ottenuta una vellutata dalla consistenza omogenea, mettetela in una scodella e conservatela in frigorifero per circa 30 minuti. Prima di servire, disponete in superficie i filetti di salmone affumicato, guarnite con basilico fresco, pepe nero appena macinato e scorza di lime.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI