RISO ROSSO CON ARMONIA DI VERDURE, TARTARE DI SALMONE E ARIA DI BASILICO



Menù Ingredients

20 g. Pesto alla genovese fresco - WH0X
210 g. Armonia di Verdure - T51
30 g. Olio extravergine di oliva - EK5
340 g. Riso rosso integrale precotto - RZ1

Ingredients

160 g. Filetto di salmone
q.b. Foglie di basilico fresco
q.b. Lecitina di soia
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Erba cipollina fresca

Chef: Diego Ponzoni

Gluten Free

Method

Per 4 persone

Massaggiare la busta del Riso rosso integrale e metterla in forno microonde per 2 minuti e mezzo a 500w. Aprire la busta e sgranare il riso. Condirlo con l'Armonia di Verdure e il Pesto alla Genovese fresco.
Regolare di sale e pepe all'occorrenza. Tagliare il salmone a cubetti, preparare una tartare e condirla con sale e pepe. Con l'aiuto di un coppapasta quadrato posizionare il Riso al centro del piatto. Formare una quenelle con la tartare di salmone, disporla a fi anco del riso e decorarla con un fi lo di erba cipollina. Terminare il piatto adagiando sul Riso l'aria di basilico preparata in precedenza frullando con un minipimer acqua, lecitina di soia e foglie di basilico sbollentate qualche secondo in acqua bollente.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)