TROFIE CON SALMÓN AL AROMA DE CÍTRICOS

Ingredientes Menù

10 g Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282

40 g Pesto di agrumi (Pesto de cítricos) - BO7

Ingredientes

c. s. perejil fresco

c. s. tomillo fresco para decorar

c. s. ralladura de piel de limón fresco

500 g nata fresca

500 g salmón fresco

100 g mantequilla

160 g cebolla fresca

Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas

Triturar finamente la cebolla fresca y dorarla ligeramente en la mantequilla. Cortar en juliana el salmón fresco e incorporarlo al fondo de cebolla. Durante la cocción el salmón debe romperse ligeramente. Seguidamente incorporar la nata fresca y el pesto de cítricos y dejar que coja sabor durante algunos minutos. Cocer las trofie en abundante agua salada y saltearlas con la salsa elaborada. Servir añadiendo perejil fresco picado, pimienta rosa, ralladuras de limón y algunas ramitas de tomillo fresco.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)