CARPACCIO DI SALMONE CON FINOCCHI POMODORI DATTERINI E PINOLI TOSTATI



Ingredienti Menù

500 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Basilico

30 g Pinoli

90 g Pomodorini datterini

210 g Finocchi

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In una padella antiaderente tostare i pinoli sul fuoco. Nel frattempo, con l'aiuto dell'affettatrice, tagliare i finocchi a julienne , quindi disporli a cupola al centro del piatto. Accomodare sui finocchi le fettine di Salmone affumicato. A questo punto tagliare i pomodori Datterini in modo da ottenere una concassé molto fine; condire i pomodorini con Olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Distribuire la concassé di Datterini sulle fette di Salmone e completare con i pinoli tostati, qualche fogliolina di basilico fresco e un filo d'Olio extravergine di oliva a crudo.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)