Italia a Tavola

Seleziona lingua Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 23 Aprile 2020 | aggiornato alle 01:29| 65073 articoli in archivio

di **Pietro Perricone**

Salmone al vapore profumato al lime

Pubblicato il 22 Aprile 2020 | 18:45

Una ricetta di Pietro Perricone, tra le 10 più cliccate del contest Il Buono di stare in cucina, organizzato da MySocialRecipe.

Ingredienti (per 1 persona): 180 g di **salmone**, 40 g di **zucchine** genovesi, 1 **lime**, menta piperita

Trancio di salmone cotto al vapore con julienne di zucchine genovesi profumate al lime e sfera alla menta

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Preparazione: cucinare il salmone al vapore. Tagliare la zucchina genovese a julienne, grattugiare la scorza del lime e scottare al forno preriscaldato a 230°C per 2 minuti. Per la sfera alla menta passare nel frullatore ad immersione la menta e dell'acqua e addensare il tutto con amido di mais.

La ricetta è la tra le 10 più cliccate del **contest online "Il Buono di stare a casa" organizzato dalla piattaforma MySocialRecipe**.

© Riproduzione riservata

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!
Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevile direttamente su WhatsApp
Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram
Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

PESCE | SALMONE | ZUCCHINE | MENTA | LIME | RICETTA | FOOD | MYSOCIALRECIPE | CONTEST | IL BUONO DI STARE A CASA | PIETRO PERRICONE

SCRIVI UN COMMENTO

ARTICOLI CORRELATI

La cuoca sarda Elisabetta Lebiù vince il contest di MySocialRecipe

Le ricette per innalzare le difese
Salmone burro acciughe

Coronavirus e vitamina D: La carenza può aumentare rischi?

Salmone selvaggio al vapore, giardiniera di verdure

Rosa di pesce spada affumicato con tartara di salmone, patate e crema di soia

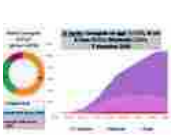
Salmone farcito con mousse al formaggio e caviale all'amaro Ulivar

Lime

Zucchina - SCHEDA

ARTICOLI RECENTI

Un drink scaccia stress e paure
CubaCao


Virus, in 24 ore quasi 3.000 guariti
Fitch stima Pil Italia a -8% nel 2020

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Onu: Il mondo a rischio carestia
Germania, mascherine obbligatorie

Tutti in cucina durante il lockdown
Le regole della spesa online

Edizioni Contatto Surl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - PARTNER - EURO-TOQUES - Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, F&B Manager, ristorazione, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. Il portale www.italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: la rivista mensile cartacea e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (Iat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). - © ®

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.