



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003094 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 12 Ago 2019 alle ore 19:02**

**da LUIGI DONADIO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## La salmone rosa

Impasto al nero di seppie, crema di salmone, insalata, mozzarella di bufala, salmone fresco carpaccio di limone e pepe rosa.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

q.b. Impasto per pizza al nero di seppia

80 g Salmone fresco

Per la crema di salmone

40 g Insalata

125 g Mozzarella di bufala campana

100 g Salmone fresco

30 g Limone di Sorrento

10 g Pepe rosa

10 g Olio extravergine di olive

### Preparazione

Impasto al nero di seppie; preparare la crema di salmone fresco fatto a scaglie cuocendolo con olio, cipolla e sfumato con brandy. Poi procedere con l'insalata tagliata a julienne, quindi tagliare a fettine la mozzarella di bufala, e preparare il carpaccio di limone e pepe rosa.

Una volta preparata la pizza all' uscita aggiungere gli ingredienti.

### Vino consigliato

una bella bottiglia di Lacryma Christi