



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001211

Registrata in data 02 Apr 2017 alle ore 16:07

da MANUEL CIARDELLI

Red circle

Tartare al salmone dal gusto esplosivo

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 8 persone

n. confezione di salmone
n. 1 limone
n. 1 arancia
salsa worcestershire q.b.
germogli q.b.
pane raffermo
n. 2 peperoni
n. confezione di pomodorini La Fiammante
n. 1 pacco di pasta lunga
olio q.b.
sale e pepe q.b.
n. 2 uova
zucca q.b.

Preparazione

Preparare il sugo con pomodoro e peperone, pane raffermo e salsa worcester. Intanto lessare la pasta che poi andrà fritta, marinare il salmone con arancia, limone e zucchero, e dopo fare la tartare, montare la maionese aggiungendo il pomodoro e impiattare con i germogli.