



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003287 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Apr 2020 alle ore 11:52

da PIERO PERRICONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Salmone al vapore profumato al lime

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

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persona

180 g Salmone

Salmone

40 g Zucchine Genovesi

1 Lime

1 Menta piperita

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Cucinare il salmone al vapore.

Tagliare la zuccina genovese a julienne grattugiare la scorza del lime e scottare al forno preriscaldato a 230° per 2 minuti.

Per la sfera alla menta passare nel frullatore ad immersione la menta e dell'acqua ed addensare il tutto con amido di mais.