



Riunione: "Un gustoso regalo"



Nidi di patate con salmone canadese

PER 6 PERSONE

Ingredienti

250 g di Salmone Canadese Affumicato Top Quality Riunione
750 g di patate a polpa farinosa, 30 g di burro
1 uovo, 2 tuorli
10 steli di erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale, pepe
olio per condire
erba cipollina per decorare

Preparazione

- Bollite le patate in abbondante acqua salata, scolatele, sbucciatele e passatele ancora calde nel passapatate.

- Alla purea ottenuta aggiungete l'uovo, i tuorli, il burro, il sale e una macinata di pepe. Mescolate bene e aromatizzate con l'erba cipollina tritata. Lasciate raffreddare. Trasferite l'impasto in un sac à poche con bocchetta a stella grande.

- Su una placca foderata con carta da forno formate dei cerchi di patate di Ø 7 cm e appiattite il centro. Sui bordi, invece, distribuite 2 giri di purea (dovrete ottenere un "nido"). Ponete la placca in forno riscaldato a 200° e cuocete fino a quando le patate risulteranno ben dorate (circa 10 minuti).

- Intanto condite il Salmone Canadese Affumicato Top Quality Riunione con pepe, succo di limone, un filo d'olio ed erba cipollina tritata.

- Quando i nidi saranno tiepidi, completateli con il Salmone Canadese Affumicato Top Quality Riunione, poi guarnite con steli lunghi di erba cipollina e servite.



1

1. Preparate i nidi di patate e cuoceteli in forno fino a doratura.



2

2. Adagiate il Salmone Canadese Affumicato Top Quality nel piatto.



3

3. Conditelo con olio, pepe, succo di limone ed erba cipollina tritata.



Involtoni di porro, salmone norvegese e cernia

PER 5/6 INVOLTONI

Ingredienti

200 g di Salmone Norvegese Affumicato Top Quality Riunione
240 g di filetti di cernia
1 porro, prezzemolo
olio extravergine d'oliva
vino bianco, sale, pepe

Preparazione

• Sfogliate il porro e scottate le foglie in acqua bollente, scolatele e asciugatele. Allineatele sul piano di lavoro e tagliatele larghe 6/7 cm e lunghe 30 cm circa.

• Ungete il porro, poi sovrapponetevi le fettine di Salmone Norvegese

Affumicato Top Quality Riunione, quindi pepatele.

• Ad un'estremità adagiate un filetto di cernia. Avvolgete il filetto con il porro e il salmone e adagiate gli involtoni in una teglia unta. Procedete fino ad esaurire gli ingredienti.

• Irrorate gli involtoni con un filo d'olio, poi salate, pepate e passate la teglia in forno a 185° per 12-13 minuti, dopodiché sfornate rapidamente e irrorate la preparazione con alcuni cucchiaini di vino bianco. Proseguite la cottura per altri 6/8 minuti circa. Servite decorando con foglie di prezzemolo fresco.



1. Disponete le fette di Salmone sul porro.



2. Impiattate e decorate con il prezzemolo.

Cornucopia con salmone scozzese

PER 4 PERSONE

Ingredienti

200 g di Salmone Scozzese Affumicato Top Quality Riunione
2 dischi di pasta sfoglia
1 vaschetta di ribes rosso
1 cuore di scarola
½ finocchio, sale, pepe
olio extravergine d'oliva
succo di limone

per pennellare: 1 uovo
1 cucchiaino di panna

Preparazione

• **Cornucopie:** preparate 4 coni con la carta da forno, poi riempiteli con una pallina di carta alluminio. Nella pasta sfoglia incidete 4 rettangoli di 13x21 cm e avvolgeteli sui coni. Quando la pasta è ben saldata elimina-

tene l'eccesso. Pennellate i coni con l'uovo sbattuto con la panna. Infornate a 200° per 15 minuti. Sfornate, poi dopo 10 minuti sfilate la pallina e il cono. Rimettete in forno la cornucopia per 2-3 minuti. Nella pasta rimasta incidete delle stelline e cuocetele in forno.

• Mondate e lavate le verdure, poi affettate a velo il finocchio. Condite le verdure con olio, succo di limone, sale e pepe. Disponete le verdure nelle cornucopie poi completatele con le fettine di Salmone Scozzese Affumicato Top Quality Riunione. Decorate con chicchi di ribes e stelline di pasta sfoglia.



Tre volte buono

Grazie al Tris di Salmone Affumicato Top Quality in una sola occasione potrete apprezzare il gusto selvaggio del salmone canadese, il sapore intenso dello scozzese e quello delicato del norvegese. Tutti i tre tipi di Salmone Affumicato Top Quality sono l'ideale per impreziosire i piatti delle feste. **Per informazioni: www.lariunione.it**

