

Gustoso Natale

con



Tortino di insalata russa con salmone affumicato

PER 6 PERSONE

Ingredienti

- 300 g di Fjordisalmone Riunione
- 100 g di piselli fini
- 200 g di carote
- 2 patate
- 150 g di fagiolini
- 300 g di maionese
- 4 g di colla di pesce
- 1 bustina di zafferano
- 2 cucchiaini di panna
- sale

per decorare:

- limone
- melagrana
- prezzemolo

Preparazione

• In acqua salata lessate separatamente le verdure, poi scolatele e riducete tutto a cubetti piccoli.

• Scaldate la panna e, quando sarà bollente, aggiungetevi lo zafferano e la colla di pesce ammollata in acqua fredda e strizzata.

Passate nel colino la salsina e mescolatela subito alla maionese miscelando con cura per amalgamare gli ingredienti.

1. Conditte le verdure con la maionese, poi distribuite la massa negli stampini di Ø 7 cm, h 5,5 cm, unti. Ponete in frigo per 2 ore.

2. Sfornate l'insalata russa al centro dei piatti, accomodate il Fjordisalmone Riunione, spruzzate con poco limone, poi guarnite con chicchi di melagrana e foglioline di prezzemolo.



Una festa di gusto

Riunione propone una ricca gamma di prodotti che porterà in tavola tutto il gusto delle feste. Fra questi Fjordisalmone, il salmone norvegese affumicato dalle carni prelibate, lavorato con i metodi tradizionali e sicuri, Top Quality Poker di affumicati, il piacere di gustare trota salmonata, salmone all'aneto, tonno e halibut in un'unica offerta e i cubetti di tonno (disponibili anche di salmone e di pesce spada) affumicati per preparare pietanze sfiziose in pochi minuti. Per info: www.lariunione.it

seguici su facebook sulla pagina di Riunione Industrie Alimentari



Crudo e cotto di tonno

PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 250 g di tagliolini all'uovo
- 8 cucchiaini di brodo vegetale
- 140 g di cubetti di tonno affumicato Riunione
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 limone
- paprika dolce
- sale e pepe

Preparazione

• Cuocete alcuni tagliolini, scolateli, preparate dei nidi, lasciateli asciugare e frigeteli in olio. Sgocciolateli e spolverizzate con paprika dolce. Marinare per 30 minuti 70 g di tonno Riunione in succo di limone, sale, pepe e olio extravergine. Conservate a parte. In una padella scaldate l'olio, aggiungete il tonno affumicato Riunione rimasto e lasciate cuocere per circa un minuto, poi aggiungete la scorzetta e qualche goccia di succo di limone e il brodo. Lessate i tagliolini in acqua bollente salata, scolateli e ripassateli in padella con il sugo e il parmigiano. Distribuite la pasta nei piatti e decorateli con il tonno marinato, il prezzemolo tritato e un nido di tagliolini alla paprika.

Aperitivo quattro affumicati

PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 400 g di Poker di affumicati Top Quality trota salmonata, halibut, salmone all'aneto, tonno Riunione
- involentino all'halibut:** • 100 g di ricotta di pecora
- scorza di limone
- prezzemolo
- rondelle di peperoncino
- insalata con tonno:** • 4 falde di pomodorini secchi
- rucola
- olive q.b.
- melagrana
- torretta di trota salmonata:** • 1 pompelmo rosa
- ribes
- ½ finocchio
- erba cipollina
- fettine di limone
- olio extravergine d'oliva
- pepe
- grissini con salmone all'aneto:** • 8 grissini torinesi
- burro
- zenzero
- erba cipollina
- sale, pepe

Preparazione

- **Involentino all'halibut:** sbattete la ricotta con la scorza grattugiata del limone. Spalmate il composto sulle fette di halibut affumicato Top Quality Riunione, poi arrotolate. Disponete nei piattini su fette di limone, poi decorate con prezzemolo, peperoncino e scorzette di limone.
- **Insalata con il tonno:** tagliate a pezzetti i pomodori sgocciolati, poi uniteli al tonno affumicato Top Quality Riunione a listarelle. Completate con olive, rucola e chicchi di melagrana.
- **Torretta di trota salmonata:** montate a strati fettine di pompelmo rosa, trota affumicata Top Quality Riunione e fettine sottilissime di finocchio. Conditte con olio, pepate e guarnite con erba cipollina, limone e ribes.
- **Grissini con salmone all'aneto:** avvolgete due grissini con una fetta di salmone affumicato all'aneto Top Quality. Aromatizzate il burro con sale, pepe, zenzero grattugiato ed erba cipollina tritata. Disponete nei piattini i grissini e serviteli con una quenelle di burro.

