

Le delizie di



Tartine con rosellina di salmone affumicato

PREPARAZIONE 20 MINUTI • TAGLIAPASTA Ø 4 CM • PER 20 PEZZI

Ingredienti

- MOUSSE:** • 125 G DI MASCARPONE
 • 100 G DI TALEGGIO • 40 G DI PANNA FRESCA
 • PEPE • ANETO • 10 FETTE DI PANE DI SEGALE
 • 200 G DI SALMONE AFFUMICATO TOP QUALITY RIUNIONE

Preparazione

Mousse: lasciate riposare il taleggio nella panna per 60 minuti, schiacciatelo con una forchetta, poi ponetelo a bagnomaria per qualche minuto fino a scioglierlo. Quando sarà tiepido, unitelo al mascarpone lavorando la massa perchè risulti cremosa. Pepate. Ritagliate dei tondini di pane con il tagliapasta. Distribuite la mousse sulle tartine e aromatizzatele con l'aneto. Adagiate su ogni tartina una fettina di Salmone Affumicato Top Quality Riunione.

Tapas con tonno affumicato

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA 25 MINUTI
 STAMPO 20 X 30 CM • PER 20 PEZZI

Ingredienti

- 600 G DI PATATE SBUCCIATE
 • 200 G DI CIPOLLOTTO • 6 UOVA
 • 20 G DI CAPPERI DISSALATI • 8/10 POMODORINI
 • PEPERONCINO (FACOLTATIVO)
 • OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
 • 60 G DI PARMIGIANO • SALE, PEPE

INOLTRE: • TONNO AFFUMICATO TOP QUALITY RIUNIONE

Preparazione

Tagliate le patate a fette sottili. Passatele in padella nell'olio con il peperoncino, il cipollotto a rondelle, sale e pepe. Completate con i pomodorini a spicchietti e continuate la cottura per altri 3 minuti.

In una ciotola sbattete le uova e insaporitele con il parmigiano. Proteggete una teglia con carta da forno, versate le verdure e ricopritele con le uova sbattute e i capperi. Cuocete la preparazione in forno a 190° per 25 minuti. Sfornate e, dopo 15 minuti, dividete la frittata a cubetti.

Su ogni cubetto adagiate una mezza fetta di Tonno Affumicato Top Quality Riunione e qualche rondella di peperoncino.

Top Quality

Top Quality è una linea pregiata di prodotti, frutto di ricerche e di un'accurata selezione della materia prima. Potrete scegliere fra Tonno, Pesce Spada e Salmone, tutti affumicati. Racchiudono tutte le caratteristiche vincenti: ottima qualità, sono pronti per essere gustati e consentono di realizzare in poco tempo piatti "10 e lode".



Scoprite questi e altri prodotti su www.lariunione.it

Seguici su Facebook sulla pagina di Riunione Industrie Alimentari



Troccoli con crema di stracchino e salmone affumicato

PREPARAZIONE 25 MINUTI • PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 550 G DI TROCCHI • 3 ZUCCHINE
 • 10 ASPARAGI MONDATI E SCOTTATI
 • 1 SPICCHIO D'AGLIO
 • 50 G DI LATTE • 150 G DI STRACCHINO
 • OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA • BASILICO • SALE, PEPE
 • 200 G DI SALMONE AFFUMICATO RIUNIONE

Preparazione

Immergete lo stracchino nel latte, omogeneizzate a freddo, poi regolate di sale e di pepe. Scottate gli asparagi, divideteli a striscioline e a pezzetti.

Mondate le zucchine, tagliatene la buccia a listarelle e insaporitele in padella nell'olio con gli asparagi e lo spicchio d'aglio. Aromatizzate con sale, pepe e il basilico ed eliminate l'aglio.

1. Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con le verdure.

2. Versate sul fondo dei piatti un poco di crema di stracchino, poi sovrapponetevi la pasta, delle listarelle di Salmone Affumicato Riunione, una macinata di pepe e servite subito.

Insalata olive, pomodorini e pesce spada affumicato

PREPARAZIONE 15 MINUTI • PER 3 PERSONE

Ingredienti

- 100 G DI PESCE SPADA AFFUMICATO TOP QUALITY RIUNIONE
 • 100 G DI OLIVE TAGGIASCHE • 300 G DI POMODORINI
 • 4 FETTE DI PANE AI 5 CEREALI • ERBA CIPOLLINA
 • 1 CUCCHIAINO ABBONDANTE DI CAPPERI
 • OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA • SUCCO DI 2 LIME, SALE

Preparazione

Cubettate il pane e tostatelo in padella.

Tagliate i pomodorini a spicchietti, sistemati in una ciotola con le olive e i capperi e conditeli con la metà di un'emulsione ottenuta con sale, olio e succo di lime. Rimescolate bene e aggiungete il pane, poi distribuite la preparazione nei piatti. Sovrapponetevi le fettine di Pesce Spada Affumicato Top Quality Riunione, irrorate con l'emulsione rimasta e decorate con erba cipollina tritata. Servite subito.

