



CUCINA CON NOI!

Trancio di salmone con contorno tricolore

INGREDIENTI

4 tranci di salmone fresco da 150 grammi l'uno

50 g di guanciale stagionato

olio extravergine di oliva ligure

salvia nemorosa

2 buste di **Contorno Tricolore Orogel**

brodo vegetale

rosmarino

sale e pepe





50



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

Condire i tranci di salmone con sale, pepe e poco olio, metterli poi in qj] pache]]jpe]`anajpa ej bknjk] -4, â? lan -. iejqpe* Okhk]hh] 'Qja aggiungere il rosmarino e la salvia in modo che trasmettano il profumo senza cuocere.

2

A parte, in una padella, mettere le fettine di guanciale stagionato e fare rosolare bene, aggiungere il Contorno Tricolore e il brodo vegetale, coprire e cuocere per 6 minuti.

3

Comporre il piatto mettendo il salmone con le erbe aromatiche e a lato il Contorno Tricolore. Guarnire con le lamelle di guanciale.

