



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 una teglia antiaderente in forno a 180 °C per 12 minuti. Solo alla fine aggiungere il rosmarino e la salvia in modo che trasmettano il profumo senza cuocere.
- 2** A parte, in una padella, mettere le fettine di guanciaie 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 guanciaie.

