



CUCINA CON NOI!

Trancio di salmone con Soia Edamame e Misto Benessere

INGREDIENTI

800 g di salmone selvaggio in un solo pezzo

240 g di Misto Benessere Orogel

aneto

pepe bianco

240 di Soia Edamame Orogel

20 g di Scalogno Orogel

sale

olio extravergine di oliva



50



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

Tagliare il salmone in quattro piccoli tranci e disporli in una teglia con carta da forno, aggiungere un filo d'olio, l'aneto e regolare di sale e pepe.

2

Saltare la Soia Edamame con lo scalogno ed un filo di olio, regolando di sale e pepe.

3

Mettere in forno i tranci di salmone a 140 °C per 9/10 minuti.

4

Preparare il Misto Benessere in padella, con un filo d'olio, sale e pepe.

5

A cottura ultimata disporre nel piatto di servizio la Soia Edamame saltata con lo scalogno, il Misto Benessere e i tranci di salmone all'aneto.

