



CUCINA CON NOI!

Millefoglie di zucchine, patate e salmone marinato al timo selvatico

INGREDIENTI

120 g di Zucchine a rondelle Orogel

120 g di Patate a fette Orogel

120 g di salmone

timo

buccia di un limone

200 g di pecorino pepato

100 g di crema di latte

4 cialde di pane di Lentini

olio extravergine d'oliva

sale

pepe



30



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Cuocere a vapore le zucchine e le patate, abbattere e condire con timo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe e buccia di limone grattugiata. Lasciare marinare per alcune ore, e ripetere la procedura anche per il salmone a crudo.
- 2 Preparare la crema di pecorino, lasciando fondere in un pentolino la crema di latte ed il pecorino.
- 3 Quindi porre sul piatto la salsa di pecorino, e montare a piramide le zucchine, le patate a fette e il salmone. Finire con un pomodorino confit e un filo di olio extravergine di oliva.

