



CUCINA CON NOI!

Spiedino di rana pescatrice e dadi di salmone grigliati con broccoli rosette

INGREDIENTI

600 g di [Broccoli Rosette Orogel](#)

400 g di rana pescatrice tagliata a cubotti

400 g di salmone fresco tagliato a dadi

1 busta di aneto fresco

2 carote

olio extravergine di oliva

sale e pepe



50



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Marinare i dadi di salmone e i cubi di rana pescatrice con l'olio extravergine, il sale, il pepe e l'aneto per circa 15/20 minuti, poi formare gli spiedini utilizzando al posto degli stecchi di legno dei bastoncini di carota.
- 2 Cuocere i broccoli a vapore e, se piace, gratinarli in forno con un po' di besciamella.
- 3 Adagiare gli spiedini sulla griglia ben calda rigirandoli da tutti i lati, una volta cotti servire con i broccoletti a vapore o gratinati.

