



CUCINA CON NOI!

Trancio di salmone alle erbe aromatiche con contorno tricolore

INGREDIENTI

4 tranci di salmone fresco di circa 150 g cadauno

900 g di [Verdure Tricolore Orogel](#)

50 g di guanciale stagionato

olio extravergine di oliva ligure

sale e pepe

rosmarino

salvia nemorosa

brodo vegetale



45



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Condire con sale, pepe e poco olio i tranci di salmone, metterli poi in una teglia antiaderente in forno a 180 °C per 12 minuti. Solo alla fine mettere 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 le Verdure Tricolore e il brodo vegetale, coprire e cuocere per sei minuti.
- 3** Comporre il piatto mettendo il salmone con le erbe aromatiche e a lato le verdure. Guarnire con le lamelle di guanciale.

