



DADOLATA DI SALMONE CON LEGUMI E RISI E SOIA EDAMAME

Ingredienti

120 g di salmone fresco

400 g di Legumi e Risi con Semi di Girasole

400 g di Soia Edamame

olio evo

aneto

sale



Preparazione

- 1 Tagliare il salmone a cubetti.
- 2 Cuocere il mix di legumi e risi in padella, con un filo d'olio e sale a piacere.
- 3 Cuocere la soia edamame in padella con un po' di acqua. Frullare parte della soia edamame per ottenere una purea molto fine (se necessario passarla con un colino) e tenere qualche chicco da parte.

4

In un piatto stendere la passatina di edamame, con un coppapasta formare una composizione con i cubetti di salmone, il mix di legumi e risi e qualche chicco di edamame. Servire con aneto fresco e un filo di olio a crudo.