



CUCINA CON NOI!

Crema di spinaci e salmone con semi di chia

INGREDIENTI

500 g di Spinaci Cubello Foglia Più Orogel

200 g di filetto di salmone

1 limone

100 g di Virtù di Brodo Orogel (unire 1 litro d'acqua e seguire le istruzioni)

100 g di crème fraîche

1 cucchiaio di semi di chia

olio extravergine d'oliva

1 cipollotto



30



4



Facile



Primi Piatti



Padella

Preparazione

- 1 Tagliate il cipollotto a rondelle, fatelo appassire con qualche cucchiaio d'olio. Unite gli spinaci e coprite con il brodo.
- 2 Cuocete per 15 minuti. Frullate gli spinaci fino a ottenere una cremaliscia e salatela a piacere.
- 3 Tagliate il filetto di salmone a cubettini di 1 cm per lato. Cuoceteli in una padella antiaderente con poco olio, salate e spruzzateli con il succo di limone. Cospargeteli con i semi di chia.
- 4 Servite la crema decorando con la crème fraîche e i dadini di salmone.

