



SECONDI

Arrosticini di salmone al balsamico

Ingredienti per 4 persone (12 spiedini)

- 600 g di filetto di salmone
Origine Coop
- aceto balsamico di Modena
Fior fiore
- erbe aromatiche (erba cipollina, timo, aneto)
- olio d'oliva extravergine
- pepe rosa
- 200 g di indivia belga
- 100 g di cetriolo
- 150 g di yogurt greco
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 spicchio di aglio piccolo
- 2-3 rametti di aneto
- sale e pepe



Riduci il filetto di salmone in cubetti di 1,5 cm di lato e forma degli spiedini regolari, sistemali su una teglia da forno antiaderente e cospargili con le erbe aromatiche tritate. Spunta il cetriolo, grattugialo con una grattugia a fori larghi, salalo e fallo riposare per 10 minuti. Elimina il torsolo dall'indivia e tagliala a listarelle. Mescola lo yogurt con il succo di limone, l'indivia e il cetriolo ben strizzato dall'acqua di vegetazione. Trita finemente l'aglio e uniscilo alla salsa, poi insaporiscila con sale, pepe e aneto tritato. Cuoci gli arrosticini sotto il grill del forno per 3-4 minuti, rigirali, spennellali con l'aceto balsamico e inforna nuovamente per 2-3 minuti. Salali e cospargili con il pepe rosa e le erbe fresche tritate. Servili accompagnati con la salsa e altro aceto balsamico.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

