

SALMONE AFFUMICATO CON INSALATA DI CARCIOFI E PECORINO



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g salmone affumicato
- 6 Carciofi Rustici in Olio di Girasole
- 50g pecorino stagionato a scaglie
- q.b. insalata di misticanza
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- Tagliare i carciofi a spicchi e insaporirli con sale e pepe.
- In un piatto disporre la misticanza al centro e sistemare il salmone con i carciofi e il pecorino.
- Condire con olio extravergine d'oliva, decorare a piacere e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Carciofi Rustici in Olio
di Girasole**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



Fiocchi di Sale Marino



**Pepe Nero Macinato
Grosso**