

CREMA DI PATATE SIRACUSA SALMONATA CON FINOCCHIETTO SELVATICO E CORIANDOLI DI POMODORO SEMISECCO



INGREDIENTI

- 500g patate
- 2 cucchiaini Crema di Salmone
- 30g cipolla
- q.b. olio extravergine
- 300g latte
- 50g barba di finocchietto
- 50g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry

PROCEDIMENTO

- Stufare con la cipolla le patate e continuare la cottura con il latte.
- Unire il finocchietto e lasciare cuocere. Unire due cucchiaini di crema di salmone. Salare e pepare.
- Quindi frullare e poi finire con i coriandoli di pomodoro semisecco.
- Mettere su un piatto a zuppa e finire con un rametto di finocchio ed un filo d'olio.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Salmone



Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry