

ANTIPASTI E SNACK

Salmone affumicato con radicchio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

SALMONE AFFUMICATO 200 gr

CIPOLLE 1

LIMONE 1

RADICCHIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

Il **salmone affumicato con radicchio** danno vita ad una bella e fresca insalata saporita: due protagonisti che fanno venire l'acquolina in bocca!

La preparazione è davvero semplice come per la maggior parte delle insalate, sminuzza e mescola!

Il tocco dello chef sta nella preparazione di un'emulsione di olio, limone, sale e pepe che servirà da condimento. Lasciate insaporire l'insalata in frigorifero e la troverete ancora più buona!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare questa ricetta con salmone affumicato e radicchio, per prima cosa affettate sottilmente la cipolla e fatela riposare in acqua fredda affinché perda il sapore acuto.



- 2 Tagliate le foglie di radicchio lavate e trasferitele in un'insalatiera.



3 Sminuzzate il salmone ed aggiungetelo all'insalata.





4 Tritate il prezzemolo dopo averlo sciacquato ed aggiungetelo nell'insalatiera.



5 Scolate la cipolla dall'acqua e fatela asciugare bene tamponandola con un canovaccio pulito. Unitela all'insalata.



- 6 Spremete il limone e emulsionatelo in una ciotola con l'olio extravergine d'oliva, sale e pepe.





7 Condite l'insalata con l'emulsione appena realizzata.



8 Chiudete con della pellicola e tenete in frigorifero qualche ora prima di consumare.



9 Servite l'insalata con salmone affumicato e radicchio ben fredda.



CONSIGLI

Vorrei portarla in ufficio, quanto tempo posso conservarla?

Considerando che necessita di un tempo di riposo, puoi conservarla per 6 ore in frigorifero, in

un contenitore idoneo.

Posso utilizzare della insalata verde al posto del radicchio?

Certo, il radicchio si sposa benissimo, ma se non lo trovi puoi tranquillamente usare una comune insalata, purché sia croccante.

Adoro questa variante, mi daresti altre ricette di insalate?

Sul sito di cookaround ne troverai tante, ma ecco due gustose idee: [insalata sfiziosa](#) e [insalata nizzarda](#)