

ANTIPASTI E SNACK

Salmone all'insalata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 mazzetti di crescione
200 g di salmone affumicato
1 cipolla bianca
1 avocado
100 g di formaggio cremoso
1 limone
qualche fetta di pane
olio sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il crescione, lavatelo, mettetelo nell'insalatiera e conditelo con olio, sale e limone. Sbucciate l'avocado, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza e privatelo del nocciolo. Tagliate a listarelle il salmone affumicato, unite tutti gli ingredienti e decorate con cipolla e col formaggio in crema.