

ANTIPASTI E SNACK

Salmone in insalata

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



Quando arriva l'estate e inizia a fare tanto caldo, oppure semplicemente quando non si ha molta voglia di stare ai fornelli ma comunque si vuol gustare qualcosa di saporito e gustoso, il salmone in insalata è proprio il piatto giusto. Il sapore delizioso dell'avocado, il sentore di affumicato del salmone e la leggerezza dell'insalatina, rendono questo piatto proprio fresco e goloso, una ricetta questa davvero imperdibile che diverrà decisamente un asso nella manica di molti di voi durante le cene estive.

Provate questa ricetta, dal risultato elegante e piacevole per gli occhi e per il palato e vedrete che successo sulle vostre tavole. Se amate questo

ingrediente e vi piacerebbe provare qualche ricetta particolare, ve ne proponiamo qui di seguito: salmone [lime e miele](#), spettacolare piatto anche questo!

INGREDIENTI

SALMONE AFFUMICATO 200 gr

VALERIANA 2 mazzetti

AVOCADO 1

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Dividete a metà l'avocado, eliminate il nocciolo e sbucciatelo.



2 Tagliate l'avocado a cubettoni e aggiungetelo in un'insalatiera insieme alla valeriana.



3 Tagliate a striscioline il salmone affumicato e aggiungetelo nell'insalatiera.





4 A questo punto preparate l'emulsione: spremete il limone, quindi trasferite il succo in una ciotola con dell'olio extravergine d'oliva.





5 Salate ed emulsionate il tutto.



6 Condite l'insalata di salmone con l'emulsione fatta e servite.

