

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*



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!

## INGREDIENTI

SALMONE AFFUMICATO 200 gr

CIPOLLE 1

LIMONE 1

RADICCHIO 1

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

SALE

PEPE NERO

# 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](#)