

ANTIPASTI E SNACK

Salmones con pomodorini, basilico e pinoli

di: *orny71*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SALMONE FRESCO 300 gr
POMODORINI 4-5 -
BASILICO 5-6 foglie -
PINOLI una manciata -
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 5-6 -
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliare a listarelle il salmone.

Tagliare a dadini i pomodorini.

In una ciotola mescolare il salmone, i pomodorini, il basilico, i pinoli, l'olio ed il sale.

