

GRUPPO MARR

periodico
d'informazione
alimentare
10 Ottobre 2016

INFOR MARR NEWS

Salmone norvegese
affumicato, preaffettato,
MARR Selection.

Lavorato solo dal fresco per
chi cerca la qualità... sempre...

scopri
la ricetta
del nostro chef
CLICCA QUI

**MARR
SELECTION**

**NEW
PACK**



Cornetti di salmone affumicato MARR Selection

farciti con ricotta
acidulata, erba cipollina e
granella di nocciole
serviti su letto di spinaci
freschi padellati

Ingredienti per 4 persone:

12 fettine di salmone affumicato
Norvegese Marr Selection
300 g di ricotta di pecora
50 g di yogurt magro
10 g di erba cipollina fresca
50 g di granella di nocciole
30 g di mandorle a filetti tostate
400 g di foglioline di spinaci freschi
Sale
Pepe
Olio extravergine di oliva
½ cucchiaino di semi di sesamo tostatati



COD. 2442
Salmone norvegese
affumicato preaffettato
Kg. 1,6/1,9

COD. 2446
Salmone norvegese
affumicato preaffettato
Kg. 0,8/1,2

Preparazione

Fare una farcia con la ricotta, lo yogurt, l'erba cipollina, la granella di nocciole e le mandorle a filetti tostate. Lavorare bene il tutto, aggiungere sale (poco) e pepe nero e lasciare riposare in frigorifero in modo che il composto sia lavorabile. Con una padella antiaderente e un filo di olio saltare le foglioline di spinaci avendo cura di non cuocerle troppo.

Arrotolare le fettine di salmone affumicato norvegese Marr Selection a forma di cono, riempire i coni con la farcia, e adagiarli sul letto di spinaci preparati. Guarnire con i semi di sesamo tostatati. Servire con riccioli di burro e pane caldo.