

Cena

Insalata salmone e misticanza



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
30 min.	3	Bassa



Ingredienti

- 1 confezione di Misticanza Naturizia
- 4 filetti di salmone
- Olio extravergine di Oliva
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 1 confezione di Carote a julienne Naturizia
- zucchine a julienne q.b.
- 4 gambi di sedano tagliati a dadini
- 75 ml di olio extra vergine d'oliva
- 30 g di pinoli tritati grossolanamente
- 40 g di capperi e 2 cucchiaini della loro salamoia
- 10 olive verdi snocciolate e tagliate a dadini

- 1 pizzico di zafferano mescolato in un cucchiaino di acqua calda
- 1½ cucchiaino di aceto di vino bianco
- ½ cucchiaino di zucchero
- 100 g di ribes imbevuti d'acqua
- 20 g di prezzemolo tritato grossolanamente
- buccia di limone q.b.
- 1 spicchio d'aglio schiacciato



Preparazione

Preriscaldate il forno a 220 ° C.

Scaldate l'olio in una padella grande e aggiungere i **dadi di sedano** e i **pinoli tritati grossolanamente**.

Fate soffriggere a fuoco vivo per 4-5 minuti, mescolando spesso, fino a quando i dadi cominciano a dorarsi in superficie (fate attenzione a non farli bruciare).

Togliete la padella dal fuoco e **mantecate con i capperi e la loro salamoia, le olive, lo zafferano e la sua acqua, l'aceto, lo zucchero e un pizzico di sale**.

Scolate i ribes e aggiungete pure questi, il prezzemolo, la scorza di limone e l'aglio, poi mettete da parte.

Mettete una griglia sul fuoco a fiamma viva.

Mescolate i **filetti di salmone** in una ciotola grande con l'olio, sale e pepe nero.

Quando la griglia è ben calda, mettete con attenzione il filetti di salmone. Grigliate per circa 30 secondi e poi cambiate lato di cottura. Grigliate per altri 30 secondi. Ora poggiate il filetto su una piccola teglia da forno foderata con la pelle rivolta verso il basso.

Mettete in forno e cuocete per altri 6 minuti, fino a quando il salmone è cotto.

Disponete il salmone in 4 piatti e servite, con la salsa a fianco, le foglie di sedano, le verdure julienne e la [Misticanza Naturizia](#).
