

# Tartare si salmone con salsa allo yogurt

## alle erbe aromatiche

### Ingredienti per la tartare:

240 gr di filetti di salmone  
succo di limone  
10 gr di cipollotto tritato  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
sale e pepe q.b.

### Per la decorazione:

125 gr di misticanza  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

### Per la salsa:

200 gr di yogurt intero bianco  
menta in foglie  
erba cipollina  
succo di limone  
sale e pepe q.b.

Tempo  
di preparazione e cottura:

**15 minuti**

Difficoltà:

**facile**

### Procedimento:

Privare della lisca e filettare il salmone, estraendone solo la polpa. Tagliarla in piccoli dadini e condire con il limone, l'olio, il cipollotto tritato, sale e pepe.

Mischiare bene il tutto e mettere in stampi di silicone oppure in monoporzione dando la forma desiderata.

Disporre sul piatto la misticanza e la tartare.

Nel frattempo preparare la salsa allo yogurt, unendo lo yogurt con il succo di limone, l'erba cipollina tritata, il sale ed il pepe.

Per decorare, con un cucchiaino guarnire la tartare con uno spuntone di salsa allo yogurt.

### Per questa ricetta consigliamo:

Yogurt Bianco Intero Despar

Olio extravergine d'oliva Despar Premium 100% italiano