

Salmonato marinato all'arancia con semi di papavero



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di filetto di salmone Passo dopo Passo Despar
1 cucchiaio di semi di papavero Despar Vital
1 arancia non trattata
2 cucchiari di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
1 pizzico di sale

Procedimento

1. In una ciotola unisco il succo di arancia filtrato, l'olio e un pizzico di sale. Mescolo bene e lascio riposare per 10 minuti.
2. Taglio il salmone prima a strisce e poi a cubetti non troppo piccoli.
3. Lascio marinare il salmone per almeno 30-40 minuti nell'emulsione di olio e succo di arancia in frigorifero ben coperto con pellicola per alimenti.
4. Servo il salmone, privato del liquido di marinatura, con semi di papavero e scorza di arancia.