

Salmone affumicato con emulsione allo zenzero



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di salmone affumicato

2 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

1 cucchiaino di succo di limone

1 cucchiaino di zenzero grattugiato fresco

Procedimento

1. In una ciotola unisco il succo di limone all'olio e mescolo bene.
2. Con l'emulsione ottenuta condisco il salmone affumicato.
3. Completo con zenzero grattugiato fresco.