



Tartare di salmone con emulsione al lime ed erba cipollina



Ingredienti **(per 1 porzione)**

120 g di filetto di salmone Passo dopo Passo Despar
1 lime
1 mazzetto di erba cipollina fresca tritata
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 pizzico di sale

Procedimento

1. Taglio il salmone a strisce e poi a cubetti piccoli.
2. In una ciotolina raccolgo il succo di lime filtrato e l'erba cipollina tritata finemente, aggiungo un pizzico di sale e l'olio. Mescolo con cura.
3. Condisco il salmone con l'emulsione di lime ed erba cipollina e lascio che il salmone si insaporisca coprendo con pellicola per alimenti e facendo riposare in frigorifero per 10-15 minuti.