

Tartare di salmone allo zenzero con germogli



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di filetto di salmone Passo dopo Passo Despar
1 cucchiaino di zenzero grattugiato fresco
1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 manciata di germogli misti
1 pizzico di sale

Procedimento

1. Taglio il salmone a strisce e poi a cubetti piccoli.
2. Trito finemente lo zenzero e lo aggiungo al salmone.
3. Condisco i germogli con un cucchiaino di olio e un pizzico di sale e li unisco alla tartare.