

Cappuccino di broccoli, stracciatella e filetti di salmone

Un antipasto gourmet tutto da provare con broccoli, stracciatella e salmone!



Broccoli per le Feste? Certo che sì ma in versione gourmet e accompagnati da tanti ingredienti saporiti! Provali in questa crema morbida abbinati alla freschezza della **stracciatella** e la delicatezza dei **filetti di salmone**. Siamo certi che questo terzetto conquisterà anche i palati più difficili!

Difficoltà: facile

Costo: medio

Tempo di preparazione: 15 min. + 15 min. di cottura

Ingredienti (per 4 persone)

2 cuori di filetto di salmone Despar Premium

200 g di broccoli

200 g di patate di medie dimensioni

2 cucchiai di stracciatella Despar Premium

Olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium q.b.

Qualche rametto di aneto fresco

Una macinata di pepe rosa

Un pizzico di sale marino integrale

Procedimento:

1. Monda e lava il broccolo, privalo del torsolo duro e taglia le cime. Sbuccia le patate, lavale e tagliale a tocchetti.
2. Cuoci le patate e i filetti di salmone in un cestello a vapore per circa 15 minuti e fai lo stesso con i broccoli per circa 10 minuti.
3. Inserisci le patate nel bicchiere del frullatore a immersione aggiungendo un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale. Frulla fino a raggiungere un composto liscio e omogeneo, aggiungendo poca acqua di cottura del broccolo per raggiungere la densità desiderata. Esegui la medesima operazione con i broccoli tenendo separati i due composti.
4. Trasferisci le creme ottenute alternandole in un bicchiere (o altro contenitore) di vetro trasparente. Adagia sopra un cucchiaio di stracciatella e i filetti di salmone tagliati a pezzettoni.
5. Completa con una macinata di pepe rosa e dei rametti di aneto fresco.