

SALMONE E VERDURE CON SALSA AGRODOLCE IN WOK



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100g sedano rapa
- 100g porro
- 400g filetto salmone spellato
- 50g olio di semi di arachide
- 4 mini pannocchie cotte
- 2 carote
- 2 zucchine
- 1 peperone
- 50g Olio di Semi di Sesamo
- 30g Gomasio
- 200g Sweet & Sour Sauce

PROCEDIMENTO

- In un wok mettere l'olio di semi di arachide e friggere il salmone fatto a cubetti 3x3cm, lasciandolo crudo al cuore e dorato fuori. Scolare e asciugare.
- Lavare, pelare e preparare tutte le verdure a losanghe.
- Scaldare l'olio di sesamo, aggiungere le verdure nell'ordine porro, peperone, sedano rapa, mini pannocchie, carote e zucchine.
- Quando risulteranno cotte ma ben croccanti, aggiungere il salmone preparato precedentemente, il gomasio, irrorare di sweet & sour sauce e servire immediatamente.

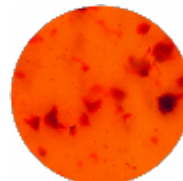
PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Olio di Semi di
Sesamo



Gomasio



Sweet & Sour Sauce