# AVOCADO BREZEL



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 brezel
- 200g salmone affumicato a fette lunghe
- 100g Salsa Guacamole
- 4 Cipolle rosse a base di Cipolla Rossa di Tropea Igp
- q.b. Condimento Olio Limone
- q.b. Pepe di Sichuan - in Grani
- q.b. Zitronia Sun
- q.b. germogli

## PROCEDIMENTO

- Tagliare i brezel a metà e tostare.
- Insaporire il salmone con olio al limone e pochissimo pepe di Sichuan macinato.
- Tagliare a metà le cipolle nel senso della lunghezza e sfogliare.
- Disporre il brezel nel piatto, farcire con il salmone, gocce di salsa guacamole e i petali di cipolla rossa marinata.
- Guarnire con polvere di limone zitronia sun e germogli.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Salsa Guacamole**



**Cipolle rosse a base di Cipolla Rossa di Tropea Igp**



**Condimento Olio Limone**



**Pepe di Sichuan - in Grani**



**Zitronia Sun**