# SALMONE AFFUMICATO CON INSALATA DI CARCIOFI E PECORINO



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g salmone affumicato
- 6 Carciofi Rustici in Olio di Girasole
- 50g pecorino stagionato a scaglie
- q.b. insalata di misticanza
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

## PROCEDIMENTO

- Tagliare i carciofi a spicchi e insaporirli con sale e pepe.
- In un piatto disporre la misticanza al centro e sistemare il salmone con i carciofi e il pecorino.
- Condire con olio extravergine d'oliva, decorare a piacere e servire.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Carciofi Rustici in Olio di Girasole**



**Olio Extra Vergine di Oliva**



**Fiocchi di Sale Marino**



**Pepe Nero Macinato Grosso**