TARTARE DI SALMONE AGLI AGRUMI, ASPARAGI E RISO VENERE



INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

- 200g tartare di salmone
- 100g riso venere cotto
- 150g robiola
- 40g Crem-A-Poche Asparagi Verdi
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Condimento agli Agrumi
- q.b. Asparagi Verdi Tipo Ristorazione al Naturale
- q.b. Crema di Aceto Zafferano

PROCEDIMENTO

- Miscelare la robiola con la crema di asparagi e correggere di sale e pepe.
- Condire la tartare di salmone con olio, condimento agli agrumi e sale.
- Con l'aiuto di un coppapasta montare la torretta, con alla base il riso nero cotto, al centro la crema agli asparagi e completare l'ultimo strato con la tartare di salmone.
- Guarnire con gli asparagi, erbe fresche e la crema di zafferano.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crem-A-Poche Asparagi Verdi



Olio Extra Vergine di Oliva



Condimento agli Agrumi



Asparagi Verdi Tipo Ristorazione al Naturale



Crema di Aceto Zafferano