

salmone affumicato con mandarino e cipolla

200 gr. di salmone affumicato

4 parti di cipolla

1 parte di scorza di mandarino



FACILEeBUONO

Un'ottima idea



Tritiamo finissima la cipolla mettiamola a bagno mezz'ora in acqua fredda per addolcirla.

Laviamo bene il mandarino e grattugiamo la scorza evitando la parte bianca che si trova subito sotto perché amara.

Disponiamo nei piatti il salmone, aggiungiamo la cipolla ben asciugata sulle fette di salmone e completiamo con la scorza di mandarino.

Serviamo con pane tostato e burro.

Una ricetta semplice dal sapore inusuale e delicato, ecco come condire il salmone affumicato a fette, a modo mio.



Questa ricetta l'ho inventata in modo casuale, non avendo in casa arance o limone.

Sopra del pane-toast precedentemente tostato adagiare i tre ingredienti e tagliarli a bocconcini come aperitivo.