



APPETIZER CON ESTRATTO DI MELA VERDE, CETRIOLO E SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti

320 gr. di salmone affumicato
4 frutto della passione
Succo di 1 limone
4 mele verdi
1 cetriolo
1 gr di erbe marine
10 gr. di olio evo
sale e pepe

Procedimento

Tagliare a cubetti il salmone e mettere a marinare con la polpa del passion fruit. A parte preparare l'estratto con la mela verde e il cetriolo; aggiungere l'estratto nel guscio del passion fruit, poco sale e pepe, adagiare il salmone, il succo di limone e le erbe marine.