

Ricetta a cura di Franco De Luca

Salmone affumicato alla rucola



In un vassoio preparare un letto di rucola, dopo averla lavata ed asciugata



Fase1

Disporre sopra il salmone



Fase 2

In una ciotola preparare una salsa con 2 cucchiaini di olio extravergine, ½ cucchiaino di succo di limone, timo, sale e pepe



Fase 3

Cospargere la salsa sopra il salmone. Servire freddo

Fase 4



Ingredienti per salmone affumicato alla rucola

- **300 gr di salmone affumicato (una confezione)**
- **100 gr di rucola fresca**
- **2 cucchiaini di olio extravergine**
- **1/2 cucchiaino di succo di limone**
- **1 ciuffetto di timo**
- **Sale e pepe nero q.b.**