

INSALATA DI SALMONE E AGRUMI CON CIOCCOLATO BIANCO

Insalata di salmone e agrumi con sfoglie di cioccolato bianco alle caldarroste



INGREDIENTI:

- 200 gr** Cioccolato Bianco Zaini
- 200 gr** Castagne
- 400 gr** Salmone affumicato
- 1 n.** busta insalata mista
- 1 n.** arancia
- 1 n.** pompelmo



Difficoltà
FACILE



Preparazione
20 min



Porzioni
4

1 Praticare un'incisione sulle castagne e cuocerle nella tipica padella bucata, una volta cotte pelarle e lasciarle raffreddare.

2 Sciogliere il cioccolato e stenderlo fino ad ottenere una lastra molto sottile, spezzettarci sopra le caldarroste e lasciare raffreddare. Tagliare 4 rettangoli di sfoglia di cioccolato alle caldarroste e adagiarla su un piatto preferibilmente scuro, adagiarvi sopra l'insalata precedentemente lavata e asciugata, 100 gr di salmone affumicato.

3 Terminare con una fettina di arancia e una di pompelmo pelati a vivo, guarnendo con qualche ribes rosso.

CONSIGLIO

Per chi desidera condire l'insalata si consiglia di spremere mezzo pompelmo rosa ed emulsionarlo con olio extra vergine di oliva e un pizzico di pepe bianco.