

Insalata verde con salmone affumicato



Descrizione

Un'insalata verde dolce e croccante con salmone affumicato, funghi e tanto altro. Un contorno appetitoso che può essere abbellito con una manciata di petali di rose rosse.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 4 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

15 g di **burro**
25 g di **zucchero**
1 **mela**
150 g di **verdure miste**
1 **avocado**
200 g di **salmone**
200 g di **funghi puliti**
50 g di **mandorle**

30 g di formaggio **Stilton**
Petali di rose rosse
125 ml di **olio d'oliva**
60 ml di **aceto balsamico**
45 ml di **succo di lime**
30 ml di **miele**
30 ml di **salsa di soia**
Sale e pepe

Preparazione

- 1) Per preparare il condimento lavora in una piccola ciotola l'olio d'oliva, l'aceto balsamico, il succo di lime, il miele e la salsa di soia.
- 2) Condisci con sale e pepe e mettete da parte.
- 3) In una padella piccola scaldi il burro e lo zucchero.
- 4) Quando il composto inizia a scurirsi e caramellarsi, aggiungi la mela e cuocete per 4 minuti.
- 5) Metti da parte.
- 6) In una grande ciotola unisci le verdure, l'avocado (denocciolato, pelato e affettato precedentemente), il salmone affumicato, i funghi, le mandorle sbucciate e tagliata grossolanamente, il formaggio Stilton, le mele caramellate e, se lo desiderate, i petali di rosa (opzionali).
- 7) Mescola leggermente con il condimento e servite.

