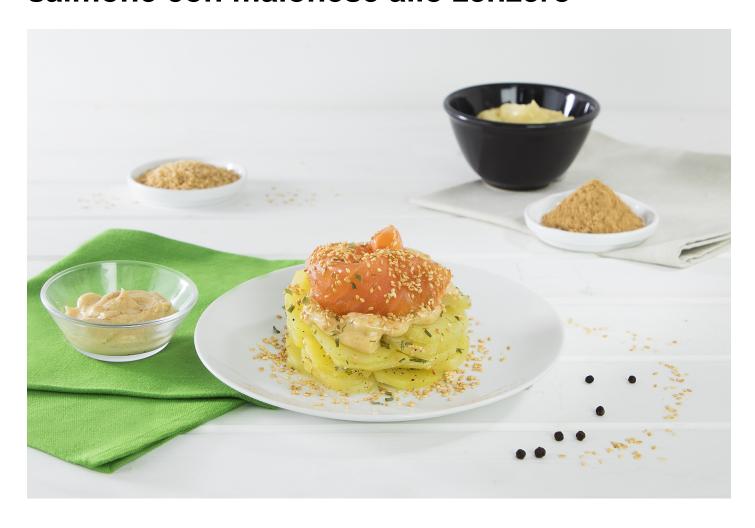
OLIO CUORE

Insalata di patate con erba cipollina e salmone con maionese allo zenzero



Ingredienti

- 200 g salmone affumicato a fette
- 500 g patate
- 2 cucchiaini Erba cipollina Cannamela
- 100 g Maionese Vegetale Cuore
- 2 cucchiaini e mezzo **Zenzero Macinato Cannamela**
- qb Semi di sesamo Cannamela tostati
- 3 cucchiai Olio Cuore
- Sale Cuore
- qb Pepe nero Macinato Cannamela

Persone: 4Calorie: 373 Kcal

• Portata: Contorni

• Grassi: 24.5 g

• Tempo: 20"

- 1 cucchiaino Erba cipollina Cannamela
- 2 cucchiaini Semi di sesamo Cannamela

Preparazione

- Lessare le patate in acqua salata, scolarle, sbucciarle e tagliarle a fette.
- In una ciotola versare l'Olio Cuore. Aromatizzare con l'Erba cipollina Cannamela, il Pepe nero Macinato Cannamela, un pizzico di sale e mescolare.



• Riunire nel piatto le patate e condire con l'olio aromatico.



• Porre la Maionese Vegetale Cuore in una ciotola.



• Aromatizzare la Maionese Vegetale Cuore con lo Zenzero Macinato Cannamela e i Semi di sesamo Cannamela



- Disporre nel piatto le patate sovrapposte a tortino, poi distribuire la maionese
- Completare con il salmone, l'Erba cipollina Cannamela, i Semi di sesamo Cannamela e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale



Sale Iposodico