

OLIO CUORE

Insalata di salmone, riso Basmati, avocado e pesto



Ingredienti

- 400 g salmone fresco
- 300 g riso Basmati (2 tazze)
- 1 avocado
- 100 g **Pesto alla Genovese senza aglio Cuore**
- **Sale Cuore**
- qb succo di limone o lime

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 5"**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 620.25 Kcal**
- **Grassi: 31.75 g**

Preparazione

- Lavare il riso in acqua.



- Versare il riso in una casseruola, poi ricoprire con 3 tazze d'acqua (usare la stessa tazza utilizzata per la misurazione del riso), salare, incoperchiare e cuocere.
- Cubettare il salmone e cuocerlo a vapore.



- Sbucciare l'avocado e tagliarlo a pezzetti, poi irrorare la polpa con poco succo di limone. Salare.



- Trasferite gli ingredienti in un contenitore.



- Condire con il **Pesto alla Genovese senza aglio Cuore**.



La ricetta è stata preparata con:



Sale Iposodico



Pesto alla Genovese



Pesto alla Genovese senza Aglio