Involtini di salmone con julienne di verdure: li suggerisce Eurofood

involtini-di-salmone-scozzese-kv-nordic-con-julienne-di-verdure-56b68787

Eurofood, dal 1970 importatore e distributore in esclusiva per il mercato italiano di selezionate specialità alimentari provenienti da 50 Paesi e 5 continenti, suggerisce una stuzzicante ricetta estiva a base di Kv Nordic Salmone Scozzese Fetta Lunga, in vendita nella confezione da 100g al prezzo di 8,08 euro.

Ricetta per 4 persone

Ingredienti KV NORDIC Salmone Scozzese busta+astuccio 100g

- 100 g di salmone affumicato scozzese Kv Nordic80 g di finocchio
- 80 g di sedano
- 80 g di carote
- 80 g di zucchine
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Succo di mezzo limone, sale e pepe
- Crema di Aceto Balsamico Fini

Preparazione

Pulite e tagliate a listerelle sottili il finocchio, le carota, le zucchine e il sedano, conditeli con sale, pepe, poco olio e limone. Distribuiteli sopra le fette di salmone Kv Nordic e arrotolatele. Disponete gli involtini su un piatto da portata. Decorare il piatto con insalata fresca, qualche sottile fetta di limone e gocce di Crema di Aceto Balsamico Fini.

Eurofood propone una collezione completa dei più prestigiosi marchi legati al mondo delle nuove tendenze alimentari, dall'etnico al salutistico, dal dolciario all'alta gastronomia. Un viaggio intorno al mondo per anticipare mercati, scoprire nuovi trend ed introdurre nuovi consumi, interpretando e

precorrendo le evoluzioni del gusto.