



Una insalata fresca adatta
sia a pranzo che a cena,
appetitosa per stupire
i propri ospiti



Ingredienti per 4 persone

400 g di patate,
200 g di mela verde,
20 g di olio,
sale, pepe,
320 g di trota affumicata
a freddo,
6 g di succo di limone,
20 g di semi di zucca

Trota affumicata in insalata di patate e mele

Preparazione

Tagliate le patate a julienne regolare
e poi lasciatele sbollentare in acqua bollente
e salata per 6 minuti.

Grondatele dall'acqua e lasciatele raffreddare.
In una ciotola mescolate le patate al sale ed olio,
unite ora le mele verdi, precedentemente lavate
e tagliate a fette.

Mescolate bene, poi unite i semi di zucca, l'olio.
Unite ora le fette di trota affumicata
tagliata sottile.

Disponete nel piatto e completate lasciando
cadere a filo il succo di limone.

Servite con pane croccante caldo.