

INSALATA DI PORRI AL SALMONE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
4	Porri
6	Pomodori
4	Uova sode
100 g	Salmone affumicato
1	Vasetto yogurt
1	Cucchiaino di olio
	Sale
	Pepe bianco
1	Cucchiaino di zucchero
	Prezzemolo
	Succo di un limone

PREPARAZIONE:

Pulite i porri, lavatevi accuratamente e tagliateli ad anelli sottili. Scottate i pomodori in acqua bollente, palateli, scartate i semi e tritateli grossolanamente. Sgusciate le uova sode, tritatele e tagliatele il salmone a dadini. Mettete tutti questi ingredienti in una terrina e mescolateli. Per il condimento amalgamate in una scodella lo yogurt con il succo di limone, l'olio, la senape, una presa di sale, un pizzico di pepe e lo zucchero. Lavate e asciugate il prezzemolo, tritatelo e aggiungetelo al condimento. Quindi versatelo sull'insalata, mescolando delicatamente e lasciate riposare per mezz'ora nel frigorifero a recipiente coperto.