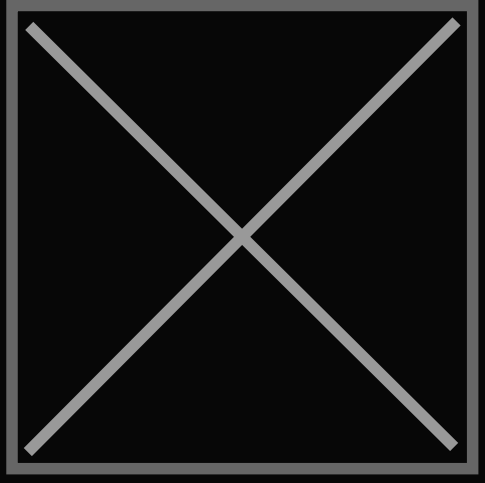
Mionetto Prosecco Rosé Doc, una veloce ricetta ideale per l'estate

mionetto-bottle-25a58b3c

L’estate si riempie di colori e freschezza grazie al Prosecco Rosé Doc di Mionetto , lo spumante dalle suggestive tonalità rosate, perfetto per dare una nota raffinata all’aperitivo accompagnandolo a piatti leggeri e delicati, come una fresca tartare di salmone e avocado.

Il Prosecco Rosé Doc di Prestige Collection, è spumante ottenuto da **uve Glera** e dalla vinificazione in rosso del Pinot Nero; si presenta con un suggestivo colore rosa fiore di pesco e si riconosce per il suo bouquet fruttato e floreale, con evidenti note di pompelmo, piccoli frutti rossi e acacia. Il risultato è un **prodotto premium di elevata qualità** che si caratterizza per la sua personalità unica e contemporanea: una combinazione vincente che permette al Prosecco Rosé Doc di tradurre il lato più trendy dello stile Mionetto abbracciando sempre più le **esigenze di un target femminile**.

La sua freschezza ed eleganza lo rendono **ideale in diverse occasioni di consumo**: dal finger food ad un pranzo italian style ed in particolare con piatti a base di crostacei, molluschi e crudità di mare. Perfetto sempre per l’aperitivo, per arricchire ricette estive facili e creative, come la tartare di salmone e crema di avocado. Una ricetta semplice e colorata dove la cremosità dell’avocado e la delicatezza del salmone si combinano alla raffinatezza del Prosecco Rosé Doc di Mionetto.



La ricetta

Tartare di salmone e crema di avocado

Ingredienti (per 4 persone)

Salmone fresco adatto al consumo crudo - 500 gr
2 avocado maturi
3 lime
1 ciuffetto di menta
erba cipollina

Procedimento

Prepara la tartare di salmone affettando e tritando a coltello il salmone dopo aver eliminato con cura tutte le spine e gli eventuali rimasugli di scaglie. Irrora la tartare con metà del succo di lime, un pizzico di sale e una spolverata di pepe.

Trita l’erba cipollina, tenendo da parte gli steli più grossi, e la menta e uniscile al salmone, mescolando con cura: per questo piatto non servono né olio né condimenti aggiunti. Pulisci l’avocado, taglialo a dadini e condiscilo con il restante succo di lime, poi riducilo in crema con l’aiuto di una forchetta.

Prepara i bicchierini: sul fondo metti la crema di avocado leggermente salata, poi la tartare di salmone e decora con qualche stelo di erba cipollina. Spolvera con un trito di pepe rosa e servi fresco accompagnando il piatto con un calice di Prosecco Rosé Doc Prestige Collection.